

C'est quoi ce bruit ?

<http://cestquoicebruit.com/>

Tarte fraises-mascarpone

Préparation : 5 minutes / Cuisson : 15 minutes

Points ww : 9 pp par personne

La Chouquette (21 mois) a aimé.

Ingrédients pour 6 :

- un rouleau de pâte brisée
- 250 g de fraises (une barquette)
- 250 g de mascarpone
- 45 g de sucre glace
- 1 cas de sucre à la vanille (facultatif)
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 2 cs de gelée de groseilles rouges



- 1) Mettez votre crème liquide au congélateur pendant une dizaine de minutes. Préchauffez votre four à 200°C.
- 2) Pendant ce temps, étalez votre pâte dans un moule à tarte, plaquez bien les bords contre le moule avec vos doigts. Découpez l'excédent au couteau.
- 3) Piquez la pâte avec une fourchette, recouvrez le fond de tarte de papier sulfurisé et versez quelque chose dessus pour l'empêcher de gonfler (en général on utilise des billes spéciales, des haricots secs, du riz, ...).
- 4) Enfourez 10 minutes. Baissez le four à 180°C et remettez 10 minutes à cuire. Laissez la pâte refroidir complètement.
- 5) Pendant ce temps, lavez et équeutez les fraises et coupez-les en 2.
- 6) Dans un saladier, fouettez le mascarpone, le sucre à la vanille et le sucre glace. Réservez au frais.
- 7) Dans un grand saladier (pour moi le bol du kitchen aid), versez la crème liquide. Fouettez la crème jusqu'à en faire de la chantilly, d'un mouvement rapide et régulier.
- 8) Ajoutez délicatement la préparation au mascarpone dans votre crème chantilly à l'aide d'une marise. Couvrez et réservez au frais 1 heure.
- 9) Avant de servir, disposez les fraises sur votre tarte et étalez la gelée de groseilles sur le dessus à l'aide d'un pinceau.
- 10) Dégustez...

Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de mettre un lien ©. Envoyez-moi une photo et je vous mettrai à l'honneur sur mon blog.

Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !

Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.

<http://cestquoicebruit.com/>