

FRAÎCHEUR DE FRAISES AU LIERRE TERRESTRE



Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|------------------|---|
| Fraises | 250 gr |
| Mascarpone | 250 gr |
| Sucre impalpable | 2 cuiller à soupe |
| Sucre vanillé | 1 paquet |
| Limoncello | 4 cl |
| citron | 0.50 (jus) |
| Lierre terrestre | 1 cuiller à café (haché) |
| Poivre noir | 1 tour de moulin |
| Sucre fin | (si nécessaire, selon le sucre déjà contenu dans les fraises) |
| Tuile sucrée | (maison ou à défaut : dentelle aux noix de cajou Destrooper) |

Préparation

1. Au moins une heure avant de servir : Laver et couper grossièrement les fraises. Ajouter le jus de citron, le limoncello, le lierre terrestre et le sucre (si nécessaire). Réserver au frais.

2. Mélanger le mascarpone, le sucre impalpable et le sucre vanillé. Réserver au frais.

3. Avant de manger : Déposer les fraises au fond de la verrine, ajouter un tour de moulin à poivre puis une quenelle de mascarpone. Ajouter la tuile par-dessus.
