

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.