

Verrines à la fraise

INGRÉDIENTS



150g de sucre



1 gousse de vanille



250g de mascarpone



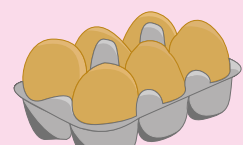
coulis de fraise



200g de fraises



1 paquet de petits beurre



3 oeufs



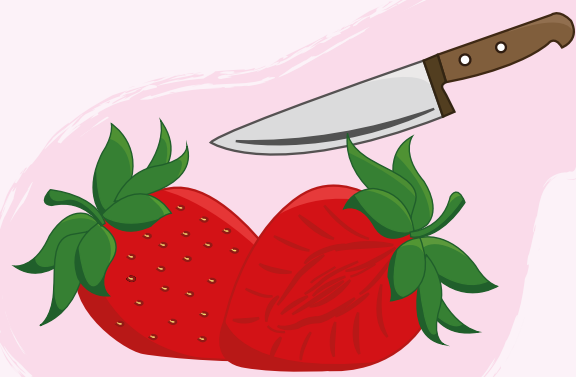
1

Laver les fraises à l'eau froide.



2

Couper les fraises en deux. Penser à en garder quelques unes entières pour la décoration.



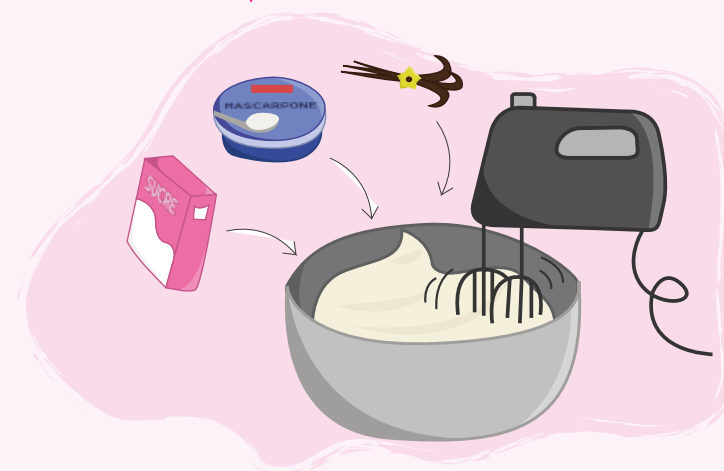
3

Monter les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.



4

A l'aide d'un batteur électrique réaliser la chantilly en mélangeant la mascarpone, la vanille et le sucre.



5

Incorporer les blancs montés en neige à la chantilly mascarpone.



6

Dans un bol, émietter les petits beurre en poudre.



7

Pour le montage : pocher la chantilly mascarpone dans le fond du verre, saupoudrer de petits beures, déposer quelques fraises. Pocher une seconde fois la chantilly. Ajouter du coulis de fraises sur le tour du verre ainsi que quelques fraises pour la décoration.

