

## TIRAMISU AUX FRAISES



Je vous préviens, ce n'est pas une recette "régime".

### *Ingrédients*

- 1 paquet de biscuits à la cuillère
- 500 gr de fraises
- 3 œufs
- 125 gr de je sucre
- 250 gr de mascarpone
- 200 ml de crème

### *Ingrédients pour le sirop de fraises*

- 200 gr de fraises
- 100 gr de je sucre
- 300 ml d'eau

### **Préparer d'abord le sirop.**

Mixer les fraises avec le sucre, ajouter l'eau, mettre le tout dans une casserole et faire bouillir jusqu'à ce qu'il épaississe, éteindre et laisser refroidir.

Dans une terrine battre la crème en chantilly.

### **Préparer la crème au mascarpone.**

Séparer les jaunes des blancs.

Monter les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils soient bien blancs, ajouter le mascarpone, ensuite les blancs montés en neige et la crème fouettée.



Mélanger doucement cette crème et la mettre au frigo.

Dans le sirop refroidi de fraises, imbiber les biscuits et les disposer dans un plat à charnière de 26 cm. (voir photo). Imbiber d'un seul côté une vingtaine de biscuits et disposez-les en palissade tout autour du plat avec la partie sucrée tournée vers l'extérieur.

Verser une couche de crème au mascarpone sur les biscuits. Recouvrir de crème fouettée avec les fraises coupées en deux en laissant une partie pour la décoration du tiramisu.

Recouvrir avec une autre couche de biscuits bien imbibés dans le sirop de fraises.

Finir avec une couche de crème au mascarpone.

Décorer avec les fraises que vous aurez gardées de côté et mettre au frigo au moins 3 heures. Enlever la charnière et porter votre tiramisu aux fraises à table.