



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Tiramisu aux fraises


1h30
30 min
0
1h
491

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation du biscuit

- 1 Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole pendant 1 minute.
- 2 Ôter la casserole du feu puis faire tremper les biscuits dedans quelques secondes.
- 3 Mettre les biscuits au fond des verrines.

Étape 2

Préparation de la crème

- 1 Verser le mascarpone et la crème dans la cuve d'un batteur puis mixer jusqu'à obtention d'une chantilly.
- 2 Ajouter le sucre et le jaune d'œuf puis bien mélanger.
- 3 Verser l'appareil dans une poche à douille avec une douille unie et réserver au réfrigérateur.
- 4 Laver et équeuter les fraises puis les tailler en rondelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Disposer la moitié des fraises dans les verrines sur les biscuits.
- 6 Sortir la poche à douille du réfrigérateur et napper les fraises de crème.

Mettre une nouvelle couche de fraises puis de chantilly

 Ingrédients
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
 Tiramisù**

 50 g **Biscuit(s) à la cuiller**
 50 g **Sucre semoule**
 3 cl **Eau**
 250 g **Fraise**
**Ingrédients pour la
 crème**

 250 g **Mascarpone**
 50 g **Crème fraîche épaisse**
 40 g **Sucre semoule**
 1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
**Ingrédients pour le
 dressage**

 1 **Coulis de framboise**
 1 **Fraise**
 1 **Menthe fraîche**

- 7 jusqu'à ce que les verrines soient remplies et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les verrines du réfrigérateur et les disposer sur des assiettes de dressage.
- 2 Décorer avec des fraises et des feuilles de menthe.
- 3 Servir avec un coulis de framboise dans un ramequin.