



TARTE AUX FRAISES CRÈME MASCARPONE

POUR 6 À 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1 PÂTE SABLÉE
350G DE FRAISES
200G DE CRÈME LIQUIDE 30%
DE MATIÈRES GRASSES RÉFRIGÉRÉE
40G DE MASCARPONE
20G DE SUCRE GLACE

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver, équeuter et couper les fraises en deux ou en quartiers selon leur taille.
- Déposer la pâte dans un moule à tarte préalablement recouvert de papier cuisson.

SUGGESTION : placer des pois sur la pâte à tarte.

- Faire cuire la pâte au four à 180°C.
- Laisser refroidir.
- Réaliser la chantilly : faire monter au batteur la crème liquide réfrigérée, le mascarpone et le sucre glace.
- Garnir le fond de tarte en faisant des petites boules à l'aide d'une poche pâtissière puis déposer les fraises harmonieusement.
- Servir.

SUGGESTION : Zester de citron vert au moment du dressage et ajouter quelques feuilles de menthe.



ALLERGÈNES : BLÉ/GLUTEN, ŒUF, LAIT



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 113g : Glucides : 29,6g dont
Sucres : 15,1g, Lipides : 18,5g dont
AG Saturés : 12,1g, Protéines :
3,4g, Fer : 56,0mg, Fibres : 1,1g,
Calcium : 13,4mg - 299 Kcal

