



Très facile- 10 pers.

TARTE AUX FRAISES SANS CUISSON

PRÉP :30 min -REPOS :1 nuit

Pour le fond biscuité

292 g de biscuit petit Lu*
117 g de beurre fondu

Pour la crème chantilly mascarpone

420 ml de crème liquide entière
210 g de mascarpone
2 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
35 g de sucre en poudre

Garniture et Déco

583 g de fraises
Feuilles de menthe

1) Préparation du fond biscuité

La veille, préparez votre fond biscuité.

Dans un mixeur, mixer les biscuits et le beurre fondu.

Etalez ce mélange à l'intérieur de votre cercle à pâtisserie ou moule à charnière. Bien tasser avec le dos d'une cuillère.

Réservez au frigo jusqu'au lendemain.

2) Préparation de la crème chantilly mascarpone

Le lendemain, préparez votre crème chantilly mascarpone.

Dans le bol de votre robot, mettre la crème liquide et le fouet, réservez au congélateur 15 min.

Ajoutez le mascarpone, le sucre, la vanille et monter le tout en chantilly bien ferme.

3) Dressage de la tarte aux fraises

Découper votre fond biscuité délicatement.

Pochez la chantilly dessus à l'aide d'une poche à douille munie de la douille que vous souhaitez ou si vous n'en avez pas avec une maryse.

Lavez* et équeutez les fraises. Coupez-les en 4 ou laissez-les entières et répartissez-les sur la tarte de manière bien rangées ou en mode freestyle !

Décorer selon vos goûts.