Les recettes du

LE POTAGER Coudoux

# TIRAMISU AUX FRAISES :

## INGRÉDIENTS
pour 4 personnes

- Une boite de biscuits cuillère ou biscuits roses de Reims
- 500 g de fraises
- 250 g de mascarpone
- 20 cl de crème liquide entière
- 80 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 citron bio
- Menthe, basilic
- 50 g de sucre
- 150 ml d'eau

## Note

Une recette facile, inratable, à faire pour votre repas de Pâques.
Vous pourrez changer les fruits en fonction de vos envies.

## PRÉPARATION :

**1/ Réaliser un sirop :** Faites chauffer 50 g de sucre et 150 ml d'eau et portez à ébullition, enlevez du feu et ajoutez des feuilles de menthe et/ou de basilic, laisse refroidir pour infuser.

**2/** Nettoyez les fraises, mixez la moitié avec un peu de jus de citron pour obtenir un coulis.

**3 /** Découpez l'autre moitié des fraises en petits cubes ou lamelles.

**4 /** Fouettez le mascarpone, la crème et le zeste de citron jusqu'à obtenir une crème bien épaisse, réservez.

**5 /** Fouettez les 3 oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et léger, puis mélangez à la préparation crème mascarpone.

**6 /** Dressez votre tiramisu en alternant coulis et morceaux de fraises, biscuits trempés dans le sirop menthe basilic, puis crème. Vous pouvez répéter l'opération jusqu'en haut de votre contenant.