



TRIFLE FRAISES MASCARPONE

INGRÉDIENTS

- 500g de fraises
- 8 palets breton
- 50g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 300g de Mascarpone
- 1 pincée de sel,
- 2 à 3 c.s de sirop de sucre nature ou aromatisé
- le zeste d'un citron.

PRÉPARATION

Séparer le blancs des jaunes d'œufs.
Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.
Battre les jaunes avec le sucre et le zeste de citron râpé, au batteur électrique jusqu'à blanchiment.
Ajouter le Mascarpone, lisser le mélange au batteur à petite vitesse.

Incorporer les blancs en neige. Mettre au frais.

Déposer les fraises équeutées dans un saladier, arroser les de sirop.

Mélanger et laisser macérer au frais, poser au fond de chaque coupe un palet breton coupé en morceaux.

Une demi-heure avant de servir, répartir la crème au mascarpone sur les palets.

Recouvrir de fraises au dernier moment !

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE REPOS : 2H
TEMPS TOTAL : 2H30MN