

Fraisier express aux biscuits roses



Préparation : 10 min - Réfrigération : 4 heures - 4 personnes

250 g de fraises de France - 275 g de biscuits roses de Reims - 250 g de mascarpone - 2 jaunes d'œufs - 80 g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - 8 cuillères à soupe de sirop de canne - 2 cuillères à soupe de rhum blanc - 2 tiges de menthe

Mélangez le sirop et le rhum. Fouettez les jaunes et les sucres au batteur jusqu'à blanchiment, puis ajoutez le mascarpone en réduisant la vitesse. Coupez en deux les fraises lavées et équeutées.

Trempez les biscuits une seconde dans le sirop au rhum, disposez une première couche dans le fond du plat tapissé d'une grande feuille de film étirable. Alternez crème, fraise (côté coupé à plat sur la crème), crème et biscuits trempés dans le sirop.

Rabattez le film sur les biscuits, appuyez légèrement dessus pour les enfoncer dans la crème et placez au frais 4 heures. Démoulez et décorez avec les feuilles de menthe.

Le conseil d'Eric Léautey :

Faites mariner 15 minutes les fraises avec des feuilles de basilic ciselées, un trait de vinaigre de framboise et du poivre rare moulu. Egouttez avant d'utiliser. Vous pouvez aussi cuisiner avec des framboises ou d'autres fruits rouges.

Mon conseil :

Vous pouvez faire cette recette sans alcool en n'ajoutant pas de rhum. Moins d'arôme, mais la recette fonctionne quand même !
