



Mes coupelles de tiramisu aux fraises

Ingrédients : pour 6 coupelles gourmandes

- 12 spéculoos
- 1 kilo de fraises
- 250 g de mascarpone
- 3 oeufs
- 60 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Équeuter et laver les fraises. Les couper en petits morceaux. Garder 6 fraises entières (les plus belle) pour le décor. Les sucrer car bien souvent elles ne le sont pas assez.

Casser les oeufs en séparant les jaunes des blancs.

Mélanger les jaunes et le sucre ensemble.

Battre jusqu' à ce que le mélange soit mousseux.

Monter les blancs en neige bien ferme. Les incorporer délicatement au mélange jaunes sucre mascarpone.

Prendre 6 coupelles à glace.

Dans le fond de la coupelle, concasser grossièrement les spéculoos.

Ajouter ensuite une couche de crème à la mascarpone et enfin ajouter les fraises en morceaux.

Placer au frigo toute une nuit.

Le lendemain, avant de servir, saupoudrer de sucre vanillé et placer un spéculoos sur le côté dans la coupelle.

Si vous avez, vous pouvez ajouter un brin de menthe pour la couleur.

Servir très frais !