

## Verrines fraises et crème de mascarpone

Pour 2 grosses verrines :

- Pour les fraises :
  - 200g de fraises
  - du sucre selon votre goût
  
- Pour la crème :
  - 100g de mascarpone
  - 1 oeuf
  - 1 sachet de sucre vanillé
  - 1 cuillère à soupe de crème fraîche
  - 1 cuillère à soupe de sucre
  
- 4 sablés émiettés (j'ai pris des galettes bretonnes)
- un peu de menthe pour la déco



1. Préparez les fraises : lavez-les, égouttez-les et coupez-les en 4. Mettez-les avec du sucre selon votre goût dans un saladier et laissez-les reposer au frais pendant 2h.
2. Préparez la crème au mascarpone. Mettez le mascarpone avec la crème fraîche, les sucres, et le jaune d'oeuf. Mélangez bien. Battez le blanc en neige ferme. Ajoutez-le à la crème. Mélangez bien. Laissez reposer au frais plusieurs heures.
3. Avant de servir, mettez un peu de sablés émiettés au fond des verres. Ajoutez par dessus une couche de crème, puis les fraises (gardez en quelques unes pour la fin) et encore un peu de sablés. Remettez une couche de crème puis les quelques fraises restantes. Décorez avec un peu de menthe et servez.