

# VERRINES FRAISES MASCARPONE

## DESSERT



### INGRÉDIENTS

- 400g de Fraises
- 1 pincée de Sel
- 2 Oeufs
- 200g de Mascarpone
- 10cl de Fragolino (Réf : 860)



6 personnes



30min



1,3€ / PER



Très facile

### PRÉPARATION

1. Couper les fraises en lamelles, pas trop fines
2. Mélanger les jaunes et le sucre
3. Y rajouter le mascarpone et bien mélanger
4. Battre les blancs en neige en y rajoutant une pincée de sel
5. Incorporer avec une spatule le mascarpone aux blancs, en allant du bas vers le haut du récipient
6. Ajouter le Fragolino et mélanger
7. Disposer de la crème dans les verrines
8. Ajouter des fraises, remettre de la crème et finir par des fraises
9. Mettre au réfrigérateur