



EE RECETTE

TIRAMISU FRAISE SPECULOS

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

350 g de fraises
250 g de mascarpone
200 g de fromage blanc à 20 %
150 g de spéculos
Le jus d'un citron
50 g de sucre en poudre

Préparation :

Fouettez le mascarpone avec le fromage blanc, le jus de citron et le sucre.

Coupez les fraises en lamelles.

Ecrasez les spéculos, les répartir dans le fond des verrines.

Napper avec la moitié du mélange de mascarpone, recouvrir de lamelles de fraises, puis napper avec le reste de mélange.

Décorer de lamelles de fraises et de poudre de spéculos.

Placez au froid une heure avant de servir

BON APPETIT

