

Fraisier aux biscuits roses



Préparation : 20 minutes

Réfrigération : 5 h minimum (la veille de préférence)

Ingrédients pour 4-6 personnes :

1 paquet de biscuits roses de Reims (20 biscuits),

350 g de fraises pas trop grosses,

250 g de mascarpone,

2 jaunes d'œufs,

80 g de sucre,

1 sachet de sucre vanillé,

12 c à s de sirop de sucre de canne (10 cl),

3 c à s de rhum blanc,

De la menthe,

Sucre glace.

Préparation :

Mélanger le sirop et le rhum blanc. Tapisser un plat carré ou rectangulaire de film étirable (j'ai simplement posé un cadre de 15 x 20 cm sur le plat de présentation). Fouetter les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le mascarpone en fouettant à petite vitesse.

Équeuter les fraises et les couper en 2. Tremper les biscuits roses dans le sirop et en mettre une première couche sur le fond du plat. Étaler par-dessus une couche de crème et disposer les fraises en mettant le côté plat sur le tour.

Ajouter une couche de crème et recouvrir avec une couche de biscuits roses imbibés de sirop. Rabattre le film alimentaire et appuyer légèrement dessus pour les enfoncer dans la crème. Mettre au frais 5 h au moins. Pour le service retirer le dessus du film et démouler le gâteau sur le plat de service.

Retirer le film et saupoudrer de sucre glace. Décorer avec la menthe et des fraises. Si les fraises sont petites comme celles que j'ai utilisées, il est inutile de les couper sauf celles du pourtour du gâteau. Bien sûr avec un cadre pas besoin de mettre un film étirable partout, juste sur le dessus pour appuyer et éviter le dessèchement des biscuits.