



Fraises au crumble sbrisolona au Parmigiano Reggiano

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le crumble sbrisolona au Parmigiano Reggiano

- 180 g de beurre
- 160 g de farine
- 160 g de farine fine de maïs
- 160 g de sucre
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g d'amandes entières
- 100 g de Parmigiano Reggiano 24 mois
- 1 œuf
- Le zeste d'un citron jaune non traité
- Sel

Pour servir

- 500 g de fraises gariguettes
- 250 g de mascarpone
- 3 cuillères à soupe de sucre
- Parmigiano Reggiano 36 mois

- Le zeste d'un citron jaune non traité
- Quelques feuilles de menthe

Préparez la sbrisolona

1. Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante). Tapissez deux plaques de papier cuisson.
2. Mixez par à-coups 50 g avec une cuillère de sucre. Puis mélangez-les à la poudre d'amandes, la farine, le Parmigiano Reggiano, une pincée de sel et la farine de maïs.
3. Dans un saladier, mélangez le beurre un peu mou avec le reste de sucre et le zeste de citron. Incorporez l'œuf, mélangez puis ajoutez le mélange sec précédent (farine/farine de maïs/ Parmigiano/amandes). Mélangez du bout des doigts (sans trop travailler la pâte, elle sera friable) pour avoir un ensemble homogène puis versez le tout sur les deux plaques en tassant un peu. Posez dessus les amandes entières en pressant. Enfourez pendant 15 minutes environ : le crumble doit dorer et devenir légèrement croustillant. Laissez refroidir.

Préparez le coulis de fraises

1. Lavez et coupez en morceaux la moitié des fraises et mettez-les dans un blender (ou dans un bol avec un mixeur plongeant). Ajoutez trois cuillères à soupe de sucre et mixez pour obtenir un coulis.
2. Mélangez le mascarpone avec le zeste de citron et les cuillères de sucre. Mettez-le dans une poche à douille lisse.

Procédez au montage

1. Lavez et coupez les fraises en deux dans le sens de la longueur.
2. Garnissez de petits tas de mascarpone, ajoutez les fraises coupées, un peu de coulis de fraises, des morceaux de sbrisolona et des feuilles de menthe.