



Tartelette glacée fraise vanille et mascarpone

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de repos : 2 heures

Temps de prise au froid : 1 nuit

Recette pour 4 tartelettes de 12 cm

Ingrédients

Pour la pâte brisée

- 600 g de farine
- 280 g de beurre bien froid
- 160 g de sucre
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café de sel
- 1 gousse de vanille

Pour la crème

- 500 g de Mascarpone Galbani
- 200 g de sucre
- 40 g de crème liquide
- 40 g de crème fraîche
- 1 gousse de vanille

Pour la décoration

- 500 g de fraises coupées en 2 dans la longueur
- Du sucre glace

1. Dans un mixeur, mélanger la farine, le beurre, le sucre et le sel. Après avoir obtenu un crumble, ajouter les œufs entiers, les jaunes d'œuf, puis la vanille. Mixer le tout quelques secondes.
2. Former une boule et laisser reposer au frigo pendant 2 heures.
3. Étaler le plus finement possible et déposer les disques dans des cercles de pâtissier (prévoir 2 disques par cercle). Cuire au four 12 min à 180°C. Sortir et laisser refroidir.
4. Chauffer la crème fraîche avec le sucre, ajouter la vanille et la crème liquide.
5. Verser le tout dans un bol avec le mascarpone et fouetter pour avoir un mélange bien lisse mais compact.
6. Verser le mélange dans les cercles et mettre au frigo pendant une nuit.
7. Disposer les fraises sur les tartelettes et parsemer de sucre glace avant de servir.