**[Tiramisu aux fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/320157/1244759652/tiramisu_aux_fraises.shtml)**

|  |
| --- |
| **http://img.over-blog.com/500x325/4/32/94/50/100_2085.JPGPréparation :** 30 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 240 mn |

**Pour 6 personnes :**

* 2 barquettes de fraises
* environ 200 g de sucre
* 250 g de mascarpone
* boudoirs
* 4 oeufs

|  |
| --- |
| * Préparation |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  |  1     Séparer les blancs des jaunes. Mettre les blancs dans un saladier et mettre au réfrigérateur. Mélanger les jaunes avec 100 g de sucre. | | | |  |  2     Une fois que les jaunes et le sucre on blanchi ajouter le mascarpone et mélanger le tout jusqu’a ce qu’il n’y ait plus de grumeaux. Reprendre les blancs et y mettre une pincée de sel et les [monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) en neige. Mélanger les blancs au premier mélange (jaune-sucre-mascarpone) petit à petit avec une cuillère en bois. | | | |  |  3     Mixer la moitié d’une barquette de fraise avec du sucre jusqu’à obtenir un coulis. Tremper les boudoirs dans le coulis pour qu’ils soient imbibéq puis les placer au [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) d’un plat. Mettre un peu de coulis dans le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) avec les boudoirs. Broyer une barquette de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) afin d’obtenir une purée. Il ne faut pas que ça soit trop liquide. Ajouter du sucre. Mettre la purée de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) sur les boudoirs.  On peut répéter l'opération éventuellement. | | | |  |  4     Mettre le mélange de mascarpone sur le dessus. | | | | Tiramisu aux fraises | |  5     Vous pouvez aussi les présenter sous forme de verrine.  Pour les boudoirs : les couper en petits morceaux et les mélanger à votre coulis de [fraise](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) et recouvrir de mascarpone. | | | Tiramisu aux fraises | | |  6     Avec cette recette vous pouvez réaliser environ 10 verrines. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Pour finir vous pouvez y mettre quelques fraises sur le dessus pour décorer et du coulis s'il vous en reste. Pour ma part je ne sucre que les jaunes d’oeufs et le coulis de fraise. | |