

Tiramisu aux Fraises

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- 6 œufs
- 200 g de sucre
- 500 g de mascarpone
- 100 g de pistaches concassées
- 200 g de fraises
- 1 jus de citron vert
- poudre de cacao



Préparation :

Fraises

- Laver, essuyer les fraises puis les couper en fines lamelles et les étaler sur un plat.
- Les arroser de citron. Réserver.

Œufs

- Séparer les jaunes des blancs d'œufs.
- Dans un premier saladier fouetter les jaunes avec 100 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Dans un autre saladier, monter les blancs en neige puis ajouter 100 g de sucre.
- Mélanger les 2 préparations, puis ajouter le mascarpone.

Dressage

- Répartir dans le support choisi : crème au mascarpone, fraises, crème, pistaches.
- Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Au moment de servir saupoudrer la surface de poudre de cacao et décorer d'une fraise.