

TARTELETTE-TIRAMISU AUX FRAISES ET AU BASILIC



Ingrédients / pour 6 personnes

- 1 **pâte sablée**
- 250 g de **mascarpone**
- 50 g de **sucre**
- 2 **œufs**
- quelques feuilles de **basilic** (2-3, pas plus)
- **fraises** (environ 300 g)

Réalisation

- ▮ Difficulté **Facile**
- ✂ Préparation **30 mn**
- 🕒 Temps Total **30 mn**

1 Préchauffez le four sur thermostat 6 (180°C). Étalez la pâte **sablée** dans un moule, **piquez** le fond et faites-la **cuire à blanc** 15 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle soit bien **dorée**. Sortez-la du four et laissez-la refroidir.

2 Pendant ce temps, mélangez le mascarpone avec le sucre et les jaunes d'œufs. **Montez** les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation précédente. **Ciselez** quelques feuilles de basilic et ajoutez-les.



Pour finir

Lorsque la pâte a refroidi, versez la préparation au mascarpone par dessus. Décorez de jolies **fraises** et laissez prendre au frais pendant quelques heures.