

TARTE AUX FRAISES ET MASCARPONE

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 150 g de mascarpone
- 500 g de crème pâtissière
- 200 g de fraises

Préparation :

1. Mélanger d'abord la crème pâtissière (bien froide) avec le mascarpone en utilisant un batteur électrique ou un fouet à main.
2. Laver et équeuter les fraises, puis les couper en morceaux et les ajouter au mélange crème pâtissière-mascarpone.
3. Dérouler la pâte feuilletée et la déposer dans le fond d'un moule recouvert de papier sulfurisé. La piquer avec les dents d'une fourchette.
4. La couvrir du mélange crémeux aux fraises, lisser et enfourner en mode statique à 180 degrés durant 35 minutes.
5. La laisser tiédir complètement à température ambiante, puis au frigo durant quelques heures.
6. La tarte aux fraises et mascarpone est prête. Régalez vous !