



Verrines aux fruits
Verrines aux fruits rouges



6h20	20 min	0	6h	420
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

500 g **Fruits Rouges**
200 g **Fraise**
200 g **Mascarpone**
50 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Étape 1

Préparation de la crème au mascarpone

- 1 Clarifier les oeufs. Réserver.
- 2 Battre les blancs en neige bien ferme.
- 3 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 4 Ajouter le mascarpone et mélanger.
- 5 Incorporer délicatement les blancs d'oeufs à la crème au mascarpone.

Étape 2

Préparation des verrines aux fruits rouges

- 1 Couper quelques fraises en deux et les disposer face contre la verrine.
- 2 Mixer le reste des fraises.
- 3 Il est possible de filtrer la purée de fraises afin d'enlever les pépins.
- 4 Verser la crème au mascarpone dans le fond de chaque verrine.
- 5 Verser la purée de fraises et recouvrir des fruits rouges.
- 6 Conserver 6 heures au réfrigérateur.