



Salades et soupes de fruits

Tartare de fraises à la crème de pistache



25 min 25 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

130

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

250 g **Fraise**
1 c. à soupe **Pâte de pistache**
75 g **Mascarpone**
1 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation du tartare de fraises

- 1 Laver et équeuter les fraises.
- 2 Les couper en tout petits dés.
- 3 Les mettre dans un saladier.
- 4 Presser un citron, en extraire le jus et l'ajouter aux fraises.
- 5 Couvrir et laisser reposer.
- 6 Mettre le mascarpone dans un saladier avec la pâte de pistache et battre le tout avec le fouet.
- 7 La pâte doit être incorporée au mascarpone.
- 8 Pour que la pâte s'incorpore mieux, on peut la chauffer très légèrement. Tiède, elle est moins compacte.
- 9 Mettre le mélange de fraises dans les verrines.

Étape 2

Dressage

- 1 Utiliser une poche à douille pour déposer un peu de crème au mascarpone sur le dessus de chaque verrine.
- 2 Servir aussitôt.