

## Tiramisu aux fraises.



### INGREDIENTS

- 500 g de fraises
- 250 g de mascarpone
- 300 g de spéculoos
- 25 g de beurre salé
- 30 g de sucre

### PREPARATION

**ÉTAPE 1** Ôtez la queue des fraises.

**ÉTAPE 2** Lavez-les puis, sur une planche de cuisine, découpez-les en petits morceaux.

**ÉTAPE 3** Mettez-les dans un récipient et saupoudrez-les d'un peu de sucre.

**ÉTAPE 4** Dans un bol, émiettez grossièrement les spéculoos.

**ÉTAPE 5** Mettez-les dans un saladier.

**ÉTAPE 6** Ajoutez le beurre froid et pilez-les ensemble pour bien les mélanger.

**ÉTAPE 7** Mettez le mascarpone dans un bol.

**ÉTAPE 8** Ajoutez le sucre et battez le tout.

**ÉTAPE 9** Dans des verres bien hauts, mettez une couche du mélange aux spéculoos, une couche du mélange au mascarpone, puis une couche de fraises.

**ÉTAPE 10** Servez aussitôt sans conserver au frais. **Bon appétit !!!**

