

Tiago Anaujo, Chef du restaurant le Chevreuil à Meursault

Verrines de fraises, crème mascarpone vanille et Crumble !

INGREDIENTS

- 🌿 400 g de fraises
- 🌿 140 g de farine
- 🌿 65 g de poudre d'amandes
- 🌿 110 g de beurre pommade
- 🌿 120 g de sucre roux type cassonade
- 🌿 Une pincée de sel
- 🌿 100 g de crème liquide
- 🌿 100 g de mascarpone
- 🌿 Une demi-gousse de vanille

DEROULE DE LA RECETTE

Laver les fraises, enlever le pédoncule et les couper en morceaux puis ajouter 40 g de cassonade, mélanger et réserver au frigo.

Préparer le crumble :

Dans un saladier, verser la farine, le beurre pommade coupées en petits cubes, la poudre d'amandes, le sel et 60 g de cassonade.

Mélanger le tout pour obtenir une belle pâte homogène. Laisser reposer une heure au frais.

Pour la cuisson, étaler la pâte avec les doigts sur une plaque avec un papier de cuisson puis enfourner à 180° environ pendant une dizaine de minutes.

Une fois la préparation refroidie, émietter le tout.

Fouetter la crème liquide bien froide avec 20 g de sucre cassonade, gratter la demi-gousse de vanille puis ajouter le mascarpone.

Dresser les verrines en commençant par les fraises, ajouter la crème et finir par saupoudrer avec du crumble.