

Tarte aux fraises sans cuisson

Ingrédients:(pour 6 personnes) **1 recette par personne.**

250g de mascarpone

200g de sablés ou spéculoos

60g de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé

50g de beurre mou

500g de fraises

100g de fromage frais

1 citron

Préparation :

- 1) Réduire les biscuits en poudre au robot avec le beurre fondu, puis tasser dans un cercle à pâtisserie en faisant légèrement remonter le mélange sur les bords.
- 2) Mettre au frais le temps de fouetter le mascarpone avec le fromage frais, le zeste de citron et les sucres.
- 3) Équeuter les fraises et les couper en 2 ou en 4. Répartir la crème sur le fond de tarte puis déposer joliment les fraises dessus.
- 4) Zester un peu de citron dessus.