

les recettes d'Alice

Verrines aux fraises et spéculoos



8 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



10 minutes



facile

Ingrédients

250 gr de farine
250 gr de fraise
75 gr de beurre
50 gr de sucre
1 œuf

250 gr de mascarpone
150 gr de cassonade
menthe
2 c à c de cannelle
50 gr de beurre

Matériel nécessaire

Verrines 1 rouleau à pâtisserie

Préparation et réalisation

- 1- Mélanger 75 gr de beurre mou avec la cassonade et 1/2 œuf, puis ajouter la cannelle et la farine. Etaler au rouleau à pâtisserie détailler des rectangles et cuire au four 10 min à 175°.
- 2- Laver les fraises et les couper en dés puis ajouter 20 gr de sucre.
- 3- Mixer 125 gr de spéculoos avec 50 gr de beurre ramolli.
- 4- Mélanger la mascarpone avec 20 gr de sucre et le jus des fraises.
- 5- Dans les verrines disposer les miettes de spéculoos puis de la mascarpone et des fraises. Renouveler les couches et finir avec une feuille de menthe.

Conseils et astuces

Accompagner ces verrines avec le reste de spéculoos. Les spéculoos ne seront que meilleur si on laisse reposer la pâte 24 heures avant de la cuire

Alice Délice

