

Verrines de fraises et crème au mascarpone

Ingrédients

Pour 4 personnes

Fraises:

500 g de fraises parées, coupées en quartiers

2 cs de miel liquide

1 cc de jus de citron

Crème mascarpone-mélisse:

125 g de mascarpone suisse

4 cs de lait

2 cs de sucre

½ sachet de sucre vanillé

2 cs de mélisse finement ciselée

feuilles de mélisse pour décorer



Préparation

Préparation: 30 minutes

Prêt en 30 minutes

1. Mélanger les fraises avec le miel et le jus de citron, couvrir et réserver au frais.
2. Crème: mélanger le mascarpone et le lait en une masse homogène. Incorporer le sucre, le sucre vanillé et la mélisse.
3. Répartir les fraises dans des verres. Coiffer de mascarpone à la mélisse, décorer.

Préparer la crème 24 h à l'avance, couvrir et réserver au frais.

Mariner les fraises 1-2 h à l'avance, couvrir et réserver au frais.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 209 kcal; protéines: 3 g; lipides: 14 g; glucides: 19 g.