

Tiramisu aux fraises et aux Smarties

Variante de la recette de L. du Tilly

Ingrédients pour 10 verrines moyennes :

- 20cl de crème fraîche fluide entière
- 250g de Mascarpone
- 300g de fraises
- 2 tubes de Smarties
- 3 c.à.s. de sucre
- 5 cookies au chocolat

Eventuellement pour la décoration : des vermicelles au chocolat, ou des éclats de noisettes, de noix de Pécan ou de pralines.

Verser la crème liquide dans un saladier et placez-le 5 min au congélateur avec les fouets du batteur puis monter la chantilly. Ajouter le Mascarpone et le sucre et mélanger délicatement à la fourchette en écrasant les morceaux de Mascarpone.

Emiettez 1/2 cookie dans chaque verrine et recouvrir d'un peu de mélange au Mascarpone ; ajouter une fraise découpée en lamelles et 3 Smarties. Remettre du mélange au Mascarpone et des lamelles de fraise.

Placer au réfrigérateur au moins 2 heures.

Au moment de servir rajouter le reste de Smarties (si on les met trop à l'avance elles déteignent) et les éventuels éléments de décoration supplémentaires que vous avez choisis.