

Tarte aux fraises et aux spéculos sans cuisson

Recette proposée par Catherine PRONO

Portions : 6 à 8 personnes

- 250 g de spéculos.
 - 80 g de beurre fondu froid.
- POUR LA MOUSSE MASCARPONE :
(saladier au frigo ou congélateur).
- 250 g de mascarpone.
 - 200 g de crème liquide 35% bien froide.
 - 30 g de sucre en poudre.
 - 1 pincée de vanille.
 - 400 g de fraises.

POUR LA MARINADE:

- 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboises.
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre

Facultatif:

- Quelques feuilles de menthe pour la décoration



- Écrasez au robot les spéculos et ajoutez le beurre fondu froid.
- Déposez dans un cercle et tassez avec une cuillère et mettez au frigo.
- Faites mariner les fraises.
- Dans un saladier mettez la crème liquide, la mascarpone, le sucre et la vanille et fouettez au batteur pour avoir une crème fouettée.
- Déposez sur le fond de spéculos et mettez au frais.
- Au dernier moment, déposez les fraises sur la mousse et quelques feuilles de menthe pour la décoration.