

Cornet de crêpe aux Fraises Label Rouge

4 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 250g de fraises
- 1 paquet de crêpes ou cornet de glace
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 125g de mascarpone
- 1 bouquet de menthe

Préparation :

Dans un récipient, verser le mascarpone et le sucre, fouetter jusqu'à obtenir une belle consistance lisse.

Couper les fraises en morceaux et les incorporer délicatement à la sauce mascarpone.

Former un cornet avec une crêpe, la piquer avec une brochette en bois et la pose sur le rebord d'un moule et enfourner pendant 20 minutes (le cornet doit être craquant). Laisser refroidir.

Au moment de servir, remplir le cornet de crêpe de cette sauce mascarpone/fraises et décorer de fraises entières et de feuilles de menthe.