

# Eton Mess aux Fraises Charlotte Label Rouge

6 personnes | Préparation : 10 min | Cuisson : 0 min

## Ingrédients :

500g de Fraises Charlotte Label Rouge
6 meringues
20 cl de crème liquide entière
50 g de mascarpone
2 cuillères à soupe de sucre glace
Une demi grenade pour le déco

## Préparation :

Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en dés assez grossiers.
Mettez une dizaine de fraises de côté pour la décoration.

Dans un bol, mettez le mascarpone, la crème liquide et le sucre glace.
Fouettez à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une crème à la consistance d'une chantilly.

Concassez les meringues grossièrement et ajoutez-les à la crème. Mélangez.
Ajoutez vos fraises coupées en dés et mélangez juste un peu afin d'avoir un effet marbré.

Déposez votre mélange dans 6 verrines.
Décorez avec les fraises restantes et quelques grains de grenade.