



Mikado de Fraises Label Rouge

0 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 0 min

Ingrédients :

450 g de fraises Gariguettes ou Ciflorette

50 g de chocolat noir

50 g de chocolat blanc

Pâte sucrée :

260 g de beurre Pommade

150 g de sucre glace

85 g de poudre d'amande

2 oeufs

2 g de sel

2 g de vanille

Préparation :

Bien mélanger l'ensemble et réserver au frais une nuit.

Étaler la pâte et couper des bâtonnets réguliers.

Cuire 20 minutes à 200°C

Soupe de fraises :



Mixer nature 300 g de fraises.
Ajouter 150 g de fraises coupées en morceaux.

Montage :

Faire fondre le chocolat blanc et le chocolat noir.

Tremper les bâtonnets, en alternant les bouts, dans le chocolat blanc et dans le chocolat noir.

Verser la soupe dans un verre puis entrecroiser les bâtonnets sur le verre.

Décorer avec une fraise.

