Mikado de Fraises Label Rouge

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

Ingrédients :

450 g de fraises Gariguette 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.

Etaler 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.