

Mini-charlottes aux fraises Label Rouge

3 personnes Préparation : 20 min

Ingrédients :

- 250g de fraises Label Rouge Gariguette
- 1 paquet de biscuit-cuillères
- 125g de mascarpone

- 1 cuillère à soupe de sucre

Préparation :

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

Dans un blender, mixer 150g de fraises lavées et équeutées pendant quelques minutes et l’incorporer au mélange mascarpone/sucre.

Choisir trois jolis contenants, couper les biscuits-cuillères à hauteur de vos contenants, les remplir du mélange mascarpone/sucre/fraises et les mettre au frigo pendant une heure.

Au moment de servir, les sortir une dizaine de minutes avant de servir et les décorer des fraises restantes.