

Tiramisu Fraise Label Rouge et basilic

10 personnes | Préparation : 25 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

1 bouquet de basilic (s'il est en fleur, c'est encore mieux)
1 paquet de biscuits roses de Reims
500 g de mascarpone
4 œufs
6 sachets de sucre vanillé
500 g de Fraises Label Rouge

Préparation :

Faire infuser la moitié du bouquet de basilic dans 1/4 de litre d'eau, environ 20 min. Laisser refroidir.

Battre les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le mascarpone.

Battre les blancs en neige. Les incorporer au mélange « mascarponé ».

En parallèle, couper les fraises en tranches fines. Détailler en petit cube les chutes. Y incorporer le reste du basilic ciselé.

Couper les biscuit de Reims à la taille de vos verrines.

LE MONTAGE

Tapisser le bord des verrines des tranches de fraises.

Tremper les biscuits de Reims dans l'infusion de basilic. Les disposer en fond de verrine. Recouvrir de mélange « mascarponé ».

Déposer un deuxième biscuit trempé par dessus. Recouvrir du mélange de fraises basilic. Enterrer sous une autre couche de mascarpone.

Laisser prendre au froid minimum 12h.