

# **Fraises tièdes, sablé au spéculos et mascarpone citronnée à la framboise**



## **Pour 4 personnes :**

### **Le sablé :**

Écraser 150 gr de spéculos pour en faire de la poudre, les mélanger avec 80 gr de beurre fondu froid puis former 4 ronds assez fin. Laisser durcir au réfrigérateur pendant 1h.

### **La crème mascarpone citronnée :**

Mélanger 1 pot de mascarpone avec 100 gr de sucre, le jus et le zeste d'un citron vert et terminer en ajoutant 125gr de framboises fraîches légèrement écrasées.

### **Les fraises :**

Couper 250gr de fraises en deux. Dans une poêle, faire bouillir deux cuil. à soupe de miel, ajouter les fraises et remuer pendant 30 sec pour les enrober de miel, puis les retirer de la poêle.

### **Finition :**

Étaler la mascarpone sur le sablé, ajouter les fraises tièdes et napper avec le jus de cuisson des fraises.

Servir avec un sorbet fraise.

**Bon Appétit**

**Freddy Pommier  
Chef de cuisine**

## **Les plus de cette recette...**

- Facile à réaliser
- Une belle harmonie de saveur
- Utiliser une fraise bien sucrée et assez ferme
- On peut remplacer la mascarpone par du fromage blanc

## **Profiter de juin pour consommer...**

- Les melons, les pastèques...
- Les fruits à noyaux
- Les fruits rouges...
- Les légumes primeurs : oignons et navets bottes
- L'artichaut poivrade