

## Tiramisu aux fraises

500 g de fraises + à volonté pour la garniture  
500 g de mascarpone  
4 jaunes d'œufs  
2 blancs  
100 g de sucre fin + 2 c à s  
Biscuits à la cuillère  
10 cl de kirsch



Laver et équeuter les fraises. Couper en petits morceaux. Les mélanger dans un saladier avec 2 c à s de sucre et 10 cl de kirsch. Laisser macérer une heure.  
Les égoutter et récupérer le jus. Le faire bouillir pendant 2 minutes et laisser tiédir.  
Préparer la crème au moyen des jaunes d'œufs et du sucre en y ajoutant le mascarpone.  
Battre les blancs en neige et les incorporer à la crème au mascarpone.



Tremper les biscuits rapidement dans le jus de macération. Les poser au fur et à mesure dans un plat.  
Étaler dessus les morceaux de fraises puis verser de la crème au mascarpone.  
Alterner les couches.  
Terminer par une couche de crème.  
Laisser reposer au frigo pendant 4 heures et décorer de fraises coupées (et de menthe).

**Bon appétit !!!**

