

# Tiramisu aux Fraises

## Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de fraises
- 1 œuf
- 125 g de mascarpone
- 500 g de sucre
- 4 biscuits à la cuillère



## Préparation

Lavez rapidement et équeutez les fraises

Coupez-les en morceaux

Mettez-les dans un plat

Ecrasez grossièrement les fraises avec une fourchette

Cassez un biscuit entre vos doigts et mettez les miettes au fond d'une verrine

Répétez l'opération pour les 3 verrines restantes

Répartissez les fraises écrasées avec leur jus afin de bien imbiber les biscuits

Réservez, puis séparez le blanc du jaune d'œuf

Battez le jaune avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux

Ajoutez le mascarpone puis battez

Mettez le blanc en neige

Incorporez-le au mélange

Répartissez la mousse sur les biscuits

Entreposez au réfrigérateur au moins 3 heures

