

RECETTE POUR TOUS LES GOURMANDS

## **Tarte aux fraises sans cuisson**

*Proposée par Fabienne*

### **Ingrédients :**

- 250 gr de mascarpone
- 200 gr de gâteau sablés (émiétés)
- 100 gr de fromage frais
- 60 gr de sucre glace
- 50 gr de beurre mou
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 citron
- 500 gr de fraises



### **Les étapes :**

1 – Mixer les biscuits et le beurre fondu, tasser le tout dans un cercle à pâtisserie en faisant remonter le mélange sur les bords – mettre le plat au frigo

2 – Fouetter le mascarpone avec le fromage frais, le zeste de citron, le sucre vanillé et le sucre glace. Répartir le tout sur le fond de la tarte et remettre au frais.

3 – Couper les fraises en morceaux et les disposer sur la tarte, parsemer d'un zeste de citron et remettre au réfrigérateur pendant une heure

4 – Régalez-vous !!