



# Sablé breton, mascarpone à la vanille et premières fraises

Recette

**4 PERSONNES**

## INGRÉDIENTS

Pour l'appareil de mascarpone :

- 250g mascarpone
- 50g sucre glace
- 1 gousse de vanille

Pour les biscuits :

- 120g beurre doux
- 100g sucre semoule
- 160g farine de blé
- 3 jaunes d'oeufs

Pour la garniture :

- 1/2 citron jaune
- 500g fraises



## ASTUCES

« Pour conserver les fraises, évitez de les entasser et ne les lavez qu'au moment de les servir. On doit les laver rapidement, en gardant le pédoncule afin d'éviter qu'elles ne s'imbibent d'eau. »



**l'Assurance  
Maladie**  
YVELINES



## PRÉPARATION

### Préparer le sablé breton :

- *Préchauffer le four à 180 °C. Dans un bol, malaxer du bout des doigts tous les ingrédients de la pâte sablée. Répartir ensuite la pâte dans des moules individuels et cuire au four pendant 15 à 20 minutes.*

### Pour l'appareil de mascarpone :

- **Dans un saladier, mélanger la Mascarpone, la vanille et le sucre glace avec un fouet.**
- **Laver et équeuter les fraises, en couper la moitié en 4 et réserver. Mixer le reste des fraises pour réaliser un coulis, puis ajouter le jus du demi-citron et filtrer le tout à l'aide d'une passoire fine. Mélanger le coulis et les quartiers de fraises.**
- **Dresser le sablé sur une assiette, disposer dessus une cuillère d'appareil de mascarpone, puis finir par les fraises et le coulis.**

Crédits photos : 123RF - 09/17