

- 1- Télécharger le document sur le site du Kreiz-Ker
- 2- L'enregistrer dans votre dossier Informatique
- 3- L'ouvrir, Sélectionner le texte (Ctrl+A) puis copier (Ctrl+C)
- 4- Ouvrir Word Pad
- 5- Coller (Ctrl+V) dans Word Pad

Recette de la tarte aux fraises sans cuisson

Niveau de difficulté : très facile Temps de préparation : 20 min Temps de cuisson : 0 min Portion : 4 personnes

Liste des ingrédients Étapes de la recette Pour la décoration :

200 g de biscuits sablés ou spéculoos etc.  
50 g de beurre ou margarine fondu  
1 cuil. à soupe de graines type chia, lin, tournesol (facultatif)  
500 g de fraises  
1 citron bio  
250 g de mascarpone  
150 ml de crème liquide entière  
1 cc de vanille en poudre ou sucre vanillé  
50 g de sucre

Mixez les biscuits et les graines au robot ou en écrasant avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir une poudre, puis ajoutez le beurre fondu, mixez encore

Tassez cette préparation dans le fond de votre cercle ou moule à tarte (le mien est petit et fait 18 cm), réservez au frigo

Fouettez le mascarpone, la crème et la vanille, bien froids, puis ajoutez le sucre lorsque le mélange épaissit. Vous devez obtenir une texture de chantilly bien ferme.

Rincez les fraises, enlevez les queues et coupez-les en 2 dans la longueur

Montez la tarte : garnissez le fond de tarte sans cuisson d'une couche de crème, puis disposez les fraises sur le dessus de la façon que vous préférez.

Zeste de citron, copeaux de chocolat blanc, basilic, sucre glace...