



Tiramisu aux fraises

Par Jean-Philippe Ortega

Pour 4 personnes

- 24 gâteaux boudoir (ou similaire)
- 500 g de fraises
- 20 g de crème
- 250 g de mascarpone
- Thé blanc
- 2 gouttes d'huile essentielle de citron

Mélangez le mascarpone et la crème dans un saladier, ajoutez les gouttes d'huile essentielle de citron. Lavez les fraises, égouttez-les et coupez-les étage par étage.

Faites un thé. Imbibez légèrement les biscuits dans le thé (ils doivent rester fermes). Placez dans un moule une première couche de biscuits. Placez une couche de fraises puis une couche de crème pas trop épaisse. Recommencez deux fois et finissez par des fraises. Placez au frais pendant au moins 3 heures. Démoulez avant de servir.

