



Toque & Tablier



Fraises aux sablés pavots sésame et mascarpone

Pour 4 verrines

Préparation : 15 minutes

Réfrigération : 1h

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- Une barquette de fraises bien parfumées et sucrées

L'épicerie :

- 2 paquets de sablés aux sésames et pavot de la marque Céréral Bio
- Un sachet de sucre vanillé

Le crémier

- 250g de mascarpone
- 1 yaourt grec

Mon conseil chuchoté à l'oreille : lavez rapidement vos fraises avec la queue, sinon l'eau rentrerait à l'intérieur, elles se gorgeraient d'eau et perdraient ainsi toute leur saveur. De plus, mangez-les le plus vite possible après l'achat car elles se conservent très mal.

1. Ecrasez les sablés grossièrement avec un rouleau de pâtisserie
2. Mélangez le mascarpone avec le sachet de sucre vanillé et le pot de yaourt grec.
3. Lavez les fraises sans enlever la queue et coupez-les en 4 chacune (les morceaux de sablés doivent être à peu près de la même taille que les fraises)
4. Dans 4 verres, superposez une couche de sablés, puis du mascarpone, enfin les fraises jusqu'au sommet de la verrine.
5. Mettez au frais les verrines et envoyez !

Pas de panique ! : si chaque couche se fond sur l'autre, ce n'est pas grave, le dessert sera tout de même très bon !