

Tarte aux fraises et au mascarpone



Tarte aux fraises et au mascarpone

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 6 - 8 personnes

Ingédients

1 rouleau de pâte sablée 500 g de fraises 250 g de mascarpone 50 g de pistaches non salées 50 g de sucre glace + 1 cuillère à soupe 1 cuillère à soupe de vanille en poudre

Préparation

Préchauffez le four à th 6 (180°). Déroulez la pâte et mettez-la dans un moule à tarte avec le papier sulfurisé. Piquez-la de coups de fourchette, couvrez de papier sulfurisé, garnissez de haricots et faites-la cuire 25 min à blanc. Au bout de 15 min, retirez papier et haricots et poursuivez la cuisson 10 min.

Equeutez les fraises, coupez-les en deux si elles sont grosses. Mélangez le mascarpone, 50 g de sucre glace et la vanille à la fourchette, étalez cette crème sur le fond de tarte, répartissez les pistaches concassées, puis les fraises. Poudrez de sucre glace et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Le bon accord vin

Un bordeaux

Notes personnelles