



Tarte aux fraises revisitée

Pour 24 sablés

150g de farine
75g de sucre
75g de beurre
1 œuf
1 pincée de sel

Fraise
500g mascarpone
150g sucre
1 sachet de sucre vanillé

Mélanger l'œuf, le sucre et le sel.

Ajouter la farine pour obtenir une pâte lisse. Ajouter le beurre et pétrir.

Après avoir étalé la pâte et formé les sablés, cuire 10 minutes à 160°.

Monter le mascarpone en chantilly.

Couper la fraise sur la hauteur au 2/3.

Poser un sablé, mettre un peu de crème, un morceau de la fraise, rajouter un peu de crème,
Poser le deuxième sablé, un peu de crème et le reste de fraise.