

Tiramisù aux fraises



Ingrédients (pour 4-5 verres moyens)

500 gr de fraises 

8 biscuits à la cuiller 

2 dl de jus d'orange 

100 gr de sucre 

250 gr de mascarpone 

180 gr de yoghourt nature 

Préparation

<p>Laver les fraises et les couper en fines rondelles. Les saupoudrer de 3 cuillères à soupe de sucre.</p>	
<p>Verser le mascarpone dans une terrine, ajouter le yoghourt et 3 cuillères à soupe de sucre, mélanger. Placer deux cuillères à soupe dans chaque verre</p>	
<p>Casser les biscuits en deux, les imbiber de jus d'orange et placer dans les verres.</p>	
<p>Ecraser les fraises et verser une fine couche dans les verres sur les biscuits.</p>	
<p>Répéter l'opération et terminer la verrine avec une couche de mascarpone bien lissée. Mettre au frigo.</p> <p>Au moment de servir décorer avec des fraises coupées.</p>	