

Tartelettes chantilly mascarpone aux fruits rouges

Pour 14 Tartelettes

Préparation : 20 min – Réfrigération : 20 min

Ingrédients :

- 400g de cookies chocolat ou nougatine
- 100g de beurre
- 33cl de crème chantilly mascarpone
- 2cs de sucre glace
- 100g de Myrtilles
- 200g de framboises

Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une spatule haute température, une spatule coudée, un fouet électrique, une poche à douille et une douille unie 9mm, un moule Lounges, une plaque aluminium.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Placer le moule Lounges sur la plaque aluminium perforée.
- Mixer les biscuits et les réserver dans le cul-de-poule.
- Faire fondre le beurre et l'ajouter aux biscuits.
- Bien mélanger le tout à l'aide de la spatule haute température.
- Mettre l'empreinte Lounges sur la plaque alu perforée.
- Verser 3 grosses cuillères à café dans chaque empreinte et tasser à l'aide de la spatule coudée.
- Réserver au congélateur 20 min puis démouler.
- Monter la crème Mascarpone en chantilly avec le sucre glace.
- La mettre dans la poche à douille munie de la douille unie.
- Pocher sur les tartelettes démoulées et décorer avec les fruits.

Bon appétit !



Moule Lounges

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle