**Comme un tiramisu aux fraises**

Ingrédients : (pour 6 verrines)

- 350 g de fraises (gariguettes)  
- 3 oeufs  
- 100 g de sucre en poudre  
- 250 g de mascarpone

Recette :

Rincez les fraises et équeutez-les. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur et répartissez-les dans 6 verrines. Réservez.

Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et fouettez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Montez les blancs d'oeufs en neige et incorporez-les en 3 fois à la préparation en remuant délicatement à l'aide d'une spatule souple en silicone.

Répartissez la crème au mascarpone sur les fraises dans les verrines. Laissez reposer les verrines pendant 6h au réfrigérateur avant de les déguster, car il faut le temps que la crème prenne, comme pour la mousse au chocolat.

Servez bien frais.

***http://www.evacuisine.fr/***