

Tarte aux fraises, pistaches et sarrasin sans cuisson



INGRÉDIENTS pour 6 personnes



Facile



Bon marché



60 min.



0 min.

Ingrédients

- 200g de biscuits sablés sarrasin - Roc'helou
- 40g de beurre fondu - Grandeur Nature
- 2 cas de purée de pistache - Jean Hervé
- 1 sachet de sucre vanillé - Culinat
- 250g de mascarpone - Oma
- 200g de fromage blanc - Tante Hélène
- 300g de fraises
- 1 citron vert

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mixer les biscuits sablés avec le beurre fondu et un peu de purée de pistache.
2. Dans un cercle, étaler le résultat bien à plat puis réserver au frais, 20 minutes minimum.
3. En parallèle, dans un bol, mélanger votre mascarpone et votre fromage blanc avec du sucre vanillé, un trait de jus de citron vert et quelques zestes.
4. Monter la crème jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et onctueuse.
5. Sur votre base de gâteau, ajouter une légère couche fine de purée de pistache.
6. Etaler sur le dessus la crème montée délicatement et réserver au frais.
7. Couper les fraises dans le sens de la longueur en 2 et disposez-les sur le dessus de votre chantilly.
8. Parsemer de zeste de citron vert sur le dessus et quelques pointes de purée de pistache de part et d'autre.
9. Conserver au frais minimum 1h avant de déguster.



les fraises