

Gâteau à la crème et aux fraises

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour 1 tarte

1 pâte sablée (déjà cuite (voir recette de base))
125 ml de crème entière (au moins 35 % de matière grasse)
125 grammes de mascarpone
75 grammes sucre impalpable
1 gousse de vanille (grattée)
500 grammes de fraises (coupées en deux)

Méthode de préparation

1. **Fouettez la crème fraîche.**
2. **Mélangez le mascarpone avec le sucre glace et la pulpe de vanille. Incorporez la crème dans le mascarpone.**
3. **Remplissez le moule avec ce mélange.**
4. **Répartissez les fraises par-dessus.**