

Tiramisu meringué aux fraises et au muscat de Frontignan



Pour 4 verrines moyennes :

- 30 fraises moyennes
- 200g de mascarpone
- 12cl de crème fleurette
- 2cs de sucre glace
- 3cs de sucre fin
- 1cs de jus de citron
- 5cs de muscat de Frontignan
- 2 gouttes de colorant rouge (facultatif)
- Sirop de fraise - *si vous n'obtenez pas assez de jus de fraise*
- Liqueur de fraises (facultatif)
- 2 grosses meringues

Rincer rapidement les fraises sous un filet d'eau froide. Les faire sécher sur du papier absorbant. Les équeuter et les couper en petits morceaux dans un saladier. Ajouter les 3cs de sucre fin et le jus de citron, mélanger délicatement et laisser macérer 1 ou 2 heures au réfrigérateur.

Quand les fraises ont suffisamment macéré prélever 3 ou 4cs de jus rendu, réserver. Ajouter le muscat de Frontignan et mélanger délicatement.

Dans un bol mélanger le mascarpone, la crème fleurette et le sucre glace et fouetter jusqu'à obtenir une mousse très ferme. Ajouter le jus de macération des fraises et le colorant - *ou du sirop de fraise si vous n'avez pas suffisamment de jus* - fouetter encore une minute.

Répartir les fraises dans les verrines. A l'aide d'une douille couvrir les fraises d'une couche de mousse rose puis répartir des morceaux de meringue. Couvrir la meringue d'une nouvelle couche de mousse. Décorer avec des fraises et d'un filet de liqueur de fraise facultatif mais recommandé.