

Eton Mess revisité avec sa boule de vanille

POUR 4 grandes coupes

- 350 gr de fraises
- 3 Yaourts Grec
- 200 gr de Mascarpone
- 1 bombe de crème fouettée
- 1 gousse de vanille
- 3 cuillères à soupe de Cassonade
- Glace à la vanille



Étapes

- Passer les fraises très rapidement sous l'eau, les éponger, retirer les queues et les couper en morceaux. Garder une douzaine de fraises entières. Réserver
- Verser le contenu des yaourts freds dans un cul de poule, ajouter le Mascarpone et de la crème fouettée. Mélanger
- Ouvrir la gousse de vanille, gratter l'intérieur avec la lame d'un couteau et l'ajouter
- Ajouter la vanille puis la cassonade. Bien mélanger le tout. Mettre au frais. Couvrir avec une assiette ou un film étirable
- Ecraser grossièrement les meringues. Réserver
- Juste avant la dégustation, préparer les coupes.
- Ajouter les fraises dans la préparation.
- Mélanger puis ajouter une petite poignée de meringues écrasées.
- Ajouter quelques fraises entières, de la crème fouettée et une boule de glace vanille. Servir aussitôt

