

## La recette de Geneviève

# Tartare de fraises, Crumble et pistaches

Recette pour 6 personnes

### 1 Ingrédients :

- a) **Garniture** : 400 g de fraises ; 200 g de fromage blanc ; 100 g de mascarpone ; 3 cuillères à soupe de crème fraîche à 30 % ; 1 sachet de sucre vanillé ; 2 cuillères à soupe de sirop d'érable ; 1 cuillère à soupe de sirop de fraise (facultatif).
- b) **Pâte à crumble** : 100 g de beurre ; 125 g de farine ; 100 g de sucre en cassonade ; 50 g de poudre d'amande.
- c) **Décor** : 30 g de pistaches concassées sans peau.

### 2 Opérations :

- a) **Préparer la pâte à crumble** : mélanger du bout des doigts le beurre ramolli coupé en morceaux, la farine, le sucre, la poudre d'amande et la cassonade. Jusqu'à obtenir une texture friable.
  - Chauffer le four à 200 °C ou thermostat 7.
  - Répartir la préparation bien effritée sur 1 plaque recouverte de papier cuisson. Réfrigérer 15 minutes.
  - Cuire au four le crumble pendant 20 minutes jusqu'à coloration dorée, puis laisser refroidir.
- b) **Préparer les fraises** : laver, équeuter, tailler en petits morceaux. Sucre avec un peu de sirop éventuellement.
- c) **Préparer la crème** : mélanger le fromage blanc, le mascarpone, la crème, le sucre vanillé et le sirop d'érable.
- d) **Dresser les verrines** : alterner 1 couche de fraises, 1 couche de crème, 1 couche de crumble, et 1 couche de fraises. Réserver au frais 1 h 30.
- e) Servir les verrines après les avoir parsemées de crumble et de pistaches.

