

# Fraises sur lit de petits sablés écrasés et crème mascarpone

**Pour 4 personnes**

Quantité de protéines par personne : **3,5 g**



## Ingrédients



**300 g  
de fraises**



**100 ml  
de crème  
UHT**



**6 petits  
sablés  
bretons**



**100 g de  
mascarpone**



**1 cuillère  
à café  
de vanille  
liquide**



**Sucre**

## Recette

- ▶ Laver les fraises et retirer la queue
- ▶ Dans un saladier rond, ajouter le mascarpone, la crème, le sucre, la vanille et monter le tout en chantilly à l'aide d'un batteur
- ▶ Ecraser les petits sablés bretons
- ▶ Dans une assiette plate, étaler la crème montée en chantilly et y ajouter les petits sablés bretons écrasés puis disposer les fraises dessus
- ▶ Ajouter une feuille de menthe pour la déco

*Remerciements au service de Néphrologie de l'Hôpital privé de Bois-Bernard*