# VERRINE AUX FRAISES AVEC CROUSTILLANT ET DOUCEUR

**Délectez-vous de cette petite douceur de printemps, fraîche et gourmande ! La menthe poivrée permet de réduire les nausées et vomissements, et si vous rencontrez des perturbations olfacto-gustatives, remplacez la menthe par du basilic, succès assuré !**

**Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 0 min - Temps de repos : 0 min**

## Ingrédients (4 personnes)

- 250 g de mascarpone (bien froid)

- 200 ml de crème liquide 30% de matière grasse (bien froide)

- 1 sachet de sucre vanillé

- 200 g de fraises

- 12 sablés bretons

- 1 cc de menthe poivrée fraîche ou séchée

## Préparation

Broyer grossièrement les sablés bretons et disposer au fond de 4 grandes verrines.

Monter la crème chantilly à l'aide d'un robot ou d'un batteur, en mélangeant le mascarpone, la crème et le sucre vanillé.

Laver et découper les fraises en morceaux et ajouter la menthe poivrée fraîche ou séchée préalablement ciselée.

Ajouter la préparation au dessus des sablés dans les verrines et finir le dressage avec la chantilly, une fraise entière et saupoudrer d'un peu de menthe poivrée.