



# Gâteau à la crème et aux fraises



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



# Ingrédients

## **Pour 1 tarte**

- 1 pâte sablée (déjà cuite (voir recette de base))
- 125 ml de crème entière (au moins 35 % de matière grasse)
- 125 grammes de mascarpone
- 75 grammes sucre impalpable
- 1 gousse de vanille (grattée)
- 500 grammes de fraises (coupées en deux)

# Méthode de préparation

- 1.** Fouettez la crème fraîche.
- 2.** Mélangez le mascarpone avec le sucre glace et la pulpe de vanille. Incorporez la crème dans le mascarpone.
- 3.** Remplissez le moule avec ce mélange.
- 4.** Répartissez les fraises par-dessus.