**TARTE AUX FRAISES SANS CUISSON**

Nous vous proposons un dessert frais, pour les chaudes journées d’été, ne nécessitant aucune cuisson, pour 4 personnes.

1. **Les ustensiles** :

* 1 blender OU hachoir manuel ou électrique OU une fourchette OU un sachet congélation qui se ferme et rouleau à pâtisserie
* 1 bol allant au micro-ondes OU 1 petite casserole
* 1 moule à manqué (moule à gâteau qui s’ouvre sur le pourtour)
* 2 saladiers
* 1 fouet
* 1 couteau
* 1 zesteur OU 1 râpe

1. **Les ingrédients :**

* 250 grammes de mascarpone (un petit pot)
* 200 grammes de biscuits sablés OU de spéculoos
* 60 grammes de sucre glace (équivaut à 4 cuillères à soupe)
* 1 sachet de sucre vanillé
* 50 grammes de beurre (équivaut à 3 cuillères à soupe)
* 500 grammes de fraises (équivaut à un grand ravier)
* 100 grammes de fromage blanc (équivaut à 3 cuillères à soupe)
* 1 citron

1. **Les étapes :**

* Installez le matériel et les ingrédients sur le plan de travail.
* Mettez vos biscuits dans le blender afin de les réduire en poudre.
  + Alternative : Si vous n’avez pas de blender, vous pouvez utiliser un hachoir manuel ou électrique. Il faudra toutefois le faire en plusieurs étapes.
  + ***Le conseil du chef : Il est aussi possible de mettre les biscuits dans un sachet de congélation, bien le fermer et écraser les biscuits avec un rouleau à pâtisserie.***
  + Pour ceux qui n’ont ni l’un, ni l’autre, il est toujours possible d’écraser les biscuits à la fourchette.
* Placez vos biscuits dans un saladier et placez-le sur le côté.
* Mettez le beurre dans un bol et faites-le fondre au micro-ondes durant 30 secondes.
  + Alternative : Si vous n’avez pas de micro-ondes, vous pouvez faire fondre votre beurre à la casserole, à feu doux.
* Mélangez le beurre avec les biscuits.
* Mettez le mélange dans votre moule à gâteau, en tassant bien dans le fond à l’aide d’une fourchette pour avoir une couche uniforme.
* Mettez votre moule à gâteau au frigo.
* Dans un saladier, fouettez le mascarpone avec le fromage blanc, le sucre et le zeste d’un demi citron.
* Mettez ce mélange sur le fond de tarte.
* Equeutez vos fraises et coupez-les en deux.
* Disposez vos fraises sur le dessus de la tarte.
* Zestez la seconde moitié du citron par-dessus.
* Placez au frais pendant 2 heures avant de déguster.

Bon appétit !

Les ergothérapeutes d’Eqla