

P'TITS POTS FAÇON TIRAMISU AUX FRAISES

Pour 10 P'tits Pots



1. **BISCUIT CULLER**

300 g de Biscuiller Braun
300 g d'œufs
100 ml d'eau

Mélanger tous les ingrédients 5 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 12 mm, dresser des gouttes de 3 cm de long (compter 4 gouttes par P'tit Pot) sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrer de sucre glace avant cuisson. Cuire à 190 °C environ 10 min en four ventilé ou 12 min en four à sole. Après refroidissement retirer le papier cuisson.

2. **MOUSSE BAVAROISE FRAISE**

40 g de Bavarois Alaska-express Fraise ancel
60 g d'eau
300 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

3. **MOUSSE BAVAROISE TIRAMISU**

40 g de Bavarois Alaska-express Tiramisu ancel
60 g d'eau
300 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

4. **FRAISES**

200 g de fraises

Couper de fines lamelles de fraises de taille identique puis de petites fraises en deux pour le décor.
Hacher grossièrement le reste.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Placer 3 gouttes de biscuit cuiller côté sucre glace au bas de chaque P'tit pot contre la paroi et la pointe vers le haut. Placer 3 lamelles de fraise entre chaque goutte de biscuit cuiller, la pointe vers le bas. Répartir successivement la mousse bavaroise fraise, les morceaux de fraises hachées et une goutte de biscuit cuiller dans les P'tits pots. Terminer par la mousse bavaroise tiramisu dressée à la poche à douille cannelée. Décorer avec les demi-fraises préalablement nappées de Nappage Miroir à froid Neutre ancel.