



1. Rincez toutes les fraises rapidement sous l'eau et égouttez-les.
2. Commencez par réaliser le coulis : coupez 200 g de fraises en deux, mettez-les dans le bol d'un mixeur avec l'eau, le sucre glace et le jus de citron. Mixez jusqu'à l'obtention d'un coulis bien lisse. Versez-le dans un grand bol et réservez au frais.
3. Pour le tiramisu : séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mettez-les dans deux grands saladiers différents.
4. Dans celui avec les jaunes d'œufs, ajoutez la moitié du sucre (50 g donc) et à l'aide d'un fouet, fouettez vivement jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez le mascarpone et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
5. Dans l'autre saladier, battez les blancs en neige, et incorporez le reste de sucre (50 g) vers la fin, quand les blancs commencent à prendre.
6. Incorporez les blancs en neige en deux temps dans le saladier avec les jaunes : versez une première moitié que vous mélangerez à l'aide d'un fouet, afin de détendre l'ensemble. Puis ajoutez la deuxième moitié que vous remuerez plus délicatement avec la maryse, jusqu'à l'obtention d'une texture aérienne et homogène.
7. Placez les biscuits à la cuillère dans le bol avec le coulis pendant 5 mn, en prenant soin de les retourner pour qu'ils s'imbibent des deux côtés (procédez en plusieurs fois).
8. Coupez le reste des fraises (400 g) en deux dans la hauteur.

Assez facile  
1h00 de préparation  
Assez cher  
Veggie

### Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'un mixeur, d'un batteur et de verrines ou d'un saladier transparent

- 400 g de fraises (si possible d'un gros calibre et de la même taille)
- 1 dizaine de biscuits à la cuillère
- 3 œufs
- 100 g de sucre semoule
- 375 g de mascarpone
- 1 c. à soupe de sucre glace pour le dressage

### Pour le coulis :

- 200 g de fraises
- 2 c. à soupe d'eau froide
- 1 c. à soupe de sucre glace
- Le jus de ½ citron

### Variantes :

Pour la version traditionnelle au café, consultez ma recette : [« Le meilleur tiramisu... du monde ! »](#)



9. Pour le **montage** : vous pouvez utiliser soit un saladier, soit des verrines individuelles.  
Disposez une rangée de fraises au fond du saladier/verrines, faces coupées contre les parois, pointes vers le haut (cf. la photo).  
À l'aide de deux cuillères à soupe (ou d'une poche à douille), mettez la moitié de la crème au mascarpone au fond du saladier. Procédez délicatement afin que les fraises restent plaquées contre les bords.  
Posez ensuite une couche de biscuits imbibés (coupez-les si besoin).  
Versez le reste de coulis et quelques fraises (réservez-en pour décorer le dessus du tiramisu en fonction de la taille de votre saladier. Sur la photo, j'avais gardé une trentaine de demi-fraises).  
Recouvrez avec le reste de crème au mascarpone.
10. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 2h00.
11. Au moment de servir, disposez les fraises réservées sur le dessus (en alternant par exemple le sens des fraises) et saupoudrez de sucre glace.



Vous pouvez réaliser la crème au mascarpone la veille, en revanche il est préférable de faire le dressage au dernier moment.

Pour bien choisir vos fraises, il faut les sentir : elles doivent être parfumées, si elles ne sentent rien, ne les achetez pas, cherchez-en d'autres ! Les fraises doivent également être fermes, avoir une robe brillante, intacte et de couleur uniforme avec de belles collerettes vertes. Si elles sont présentées en barquette, regardez le fond pour vérifier qu'il n'y ait pas de fruits écrasés ou moisis.

L'intensité de la couleur n'est pas un critère de maturité, elle dépend de la variété. Privilégiez sur les étals les variétés produites en France : Cléry (ma préférée), Gariguettes, Charlotte, Mara des bois, Darselect, Ciflorette, la fraise de Plougastel ou encore les fraises Label Rouge. La **fraise du Périgord** est la seule à avoir obtenu une IGP (Identification Géographique Protégée).

La fraise est très fragile. L'idéal est de la consommer le jour de l'achat ou sous 48h00. Les fraises s'abiment plus vite par temps orageux. Ne les placez pas au réfrigérateur, le froid tuerait leur parfum.