



Gaufre aux fraises, au mascarpone et au chèvre frais

Pour 1 gaufre

Préparation : 2 mn

30 g de palet frais
type Petit Billy®
30 g de mascarpone
10 g de sucre vanillé

1 gaufre
125 g de fraises gariguettes
1 cuillère à soupe de sucre

Écrasez à la fourchette le fromage, le mascarpone et le sucre vanillé.

Faites tiédir la gaufre, répartissez le fromage à la crème que vous recouvrez de fraises. Sucrez, dégustez.



L'astuce de Nathalie

J'achète des gaufres surgelées que je réchauffe dès leur sortie du congélateur au grille-pain. Elles sont à la fois croustillantes et moelleuses.



Variantes

Je vous propose cette crème accompagnée de fraises et d'une gaufre, mais n'hésitez pas à la servir, par exemple, avec des figues rôties au four, ou une tarte aux myrtilles.



Hors saison des fraises, ou pour varier, j'utilise des framboises, des dés de poires juteuses ou encore des dés de pommes préalablement dorés à la poêle dans une noix de beurre et un soupçon de cannelle. Les figues sont également parfaites, ainsi que les myrtilles.

Une cuillerée ou deux à café de confiture n'est pas non plus pour me déplaire, ou encore du coulis de fruits.