



## **Fraises aux sablés pavots sésame et mascarpone**

**P'tits marmitons : dès 9 ans**

**Préparation : 15 minutes**

**Réfrigération : 1h**

### **Ma liste de course... Chez**

#### **Le primeur :**

- Une barquette de fraises bien parfumées

#### **L'épicier :**

- 2 paquets de sablés aux sésames et pavot de la marque Cérééal Bio
- Un sachet de sucre vanillé

#### **Le crémier**

- 250g de mascarpone
- 1 yaourt grec

**Mon conseil chuchoté à l'oreille :** lave rapidement tes fraises avec la queue, sinon l'eau rentrerait à l'intérieur et elles se gorgeraient d'eau et perdraient ainsi toute leur saveur. De plus, mange-les le plus vite possible après l'achat car elles se conservent très mal.

Avant toute chose, prépare tout ce dont tu auras besoin : les verres (il faut des verres type verre à whisky), les ustensiles (rouleau à pâtisserie, planche en bois, un couteau, un récipient, une balance pour peser le mascarpone), les ingrédients (mascarpone, fraises, yaourt, etc.).

Mets un tablier et lave-toi bien les mains avant de commencer ! Allez c'est parti !

1. Ecrase les sablés en gros morceaux avec un rouleau de pâtisserie
2. Mélange le mascarpone avec le sachet de sucre vanillé et le pot de yaourt grec.
3. Lave les fraises sans enlever la queue et coupez-les en 4 chacune (les morceaux de sablés doivent être à peu près de la même taille que les fraises)
4. Dans 4 verres, superpose une couche de sablés, puis du mascarpone, enfin les fraises jusqu'au sommet de la verrine.
5. Mets au frais tes verrines en attendant le dessert

**Pas de panique !** : si chaque couche se fond sur l'autre, ce n'est pas grave, le dessert sera tout de même très bon !