



 **20 minutes**

 **4 personnes**

- de la brioche
- 500g de fraises
- 75g de sucre en poudre
- du mascarpone
- 4 c. à soupe de sirop de fraise ou de citron

**#dessert**

**#BriocheTranchée**

## ***Tiramisu à la fraise***

Laver et couper les fraises en rondelles.

Saupoudrer de sucre et ajouter le mascarpone puis mélanger.

Dans une assiette creuse, mélanger le sirop avec 4 verres d'eau.

Tremper les tranches de brioche une par une dans le sirop puis s'en servir pour tapisser le fond du moule.

Verser 1/3 de la salade de fraises à la crème par dessus puis recouvrir d'une couche de tranches de brioche imbibées bien serrées. Ajouter le second tiers des fraises et ajouter une couche de brioche. Terminer par une dernière couche de fraises à la crème.

Laisser au réfrigérateur pendant 3h minimum puis déguster !