

Strawberry shortcakes au mascarpone



librement adapté du Good Food de juin 08

prep 15 min, Cuisson 10 min
Pour 4 personnes

350g farine à gâteau avec levure incorporée
100g de beurre très froid en petits cubes
100g sucre
1/4 ccafé sel (c'est à dire une pincée)
100ml lait tiédi
1 oeuf et un 2ème oeuf pour dorer
quelques gouttes de jus de citron
Farine pour étaler QS

2 csoupe de mascarpone
20 à 25ml crème liquide
1/2 csoupe sucre (au goût en fait)
fraises à volonté! ;-)

Préchauffer le four à 220°C/200°C chaleur tournante/gaz7
Fariner légèrement une plaque à pâtisserie. Placer la farine, le beurre le sucre et le sel dans le bol d'un robot et pulser pour sabler très finement. Dans un grand bol, mélanger le lait, l'oeuf et une bonne giclée de jus de citron, et ajouter ce mélange dans le bol du robot. Pulser juste ce qu'il faut pour avoir des espèces de gros grumeaux. Sortir la pâte et former une boule, la placer sur le plan de travail légèrement fariné. Former à la main un disque épais avant de passer au rouleau à pâtisserie pour étaler la pâte à une épaisseur de 2 cm. Découper des biscuits à l'aide d'un emporte pièce de 7cm, regrouper les chutes et recommencer l'opération. Placer les biscuits au fur et à mesure sur la plaque à pâtisserie préparée, dorer à l'oeuf et enfourner 10 à 12 minutes. Laisser refroidir.

Placer le mascarpone dans un saladier ou le bol d'un mixeur type kitchenaid et fouetter quelques secondes pour ramollir. Ajouter la crème liquide, le sucre, et monter en chantilly. Ouvrir les biscuits, placer la chantilly au mascarpone, ajouter des fraises, placer le "chapeau", décorer.