

# Biscuits aux fraises et à la crème fouettée



4 personnes



25 minutes



Moyen

## Ingrédients

- 100 g de raisins blonds
- 50 g de beurre froid en dés
- 90 g de sucre en poudre
- 400 g de farine
- 25 g de levure chimique
- 1 oeuf
- 1 jaune d'oeuf pour dorer
- 15 cl de lait
- 15 cl de crème liquide entière bien froide
- 3 cuillères à soupe de mascarpone
- 250 g de fraises

## Préparation

Dans un saladier, réunissez le beurre, le sucre et la farine tamisée avec la levure chimique. Frottez les ingrédients entre vos paumes afin d'obtenir une texture sableuse. Ajoutez l'oeuf et le lait, mélangez avec une spatule. Incorporez les raisins et malaxez le tout. Etalez le mélange sur du papier sulfurisé et recouvrez d'une autre feuille. Abaissez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3 centimètres. Réservez 1 heure au frais.

Préchauffez le four à 240°C. Battez le jaune d'oeuf pour la dorure.

Sortez la pâte du réfrigérateur et ôtez la feuille du dessus. Farinez abondamment la pâte et retournez-la sur votre plan de travail. Retirez la seconde feuille et détaillez la pâte en cercles de 5 centimètres de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Posez les biscuits sur la plaque de votre four garnie de papier sulfurisé et dorez-les au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.

Enfournez 6 minutes, puis baissez la température à 210°C et laissez cuire encore 6 à 7 minutes. Déposez les biscuits sur une grille. Lorsqu'ils sont froids, fouettez la crème et le mascarpone jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ouvrez les biscuits en deux, nappez une moitié de crème, déposez des lamelles de fraises, recouvrez de l'autre moitié et servez accompagné d'un thé.

*Variante : Ces biscuits peuvent être garnis d'une crème aromatisée : eaux de fleur d'oranger ou de rose.*