

## Tiramisu de melon et fraises aux spéculoos



### Pour 4 coupes

### Préparation : 30 minutes

- 1 petit melon
- 200 g de fraises
- 250 g de mascarpone
- 20 cl de crème liquide entière
- 1 fromage blanc 0% de MG (ajouté)
- 3 sachets de sucre vanillé
- 150 g de spéculoos
- 3 c à soupe de pineau des Charentes

Placez votre crème liquide au congélateur et le récipient pendant la préparation.

Réduisez vos spéculoos en miettes. *J'ai une préférence pour des petits morceaux plutôt que des miettes.*

Détaillez la chair du melon en petits dés.

Faites de même avec les fraises lavées. *Pensez à garder quelques fraises entières pour la déco.*

Mélangez au batteur (de préférence) le mascarpone avec le pineau, le sucre vanillé et le fromage blanc. *L'ajout du fromage blanc est fortement conseillé si vous souhaitez avoir une consistance homogène et une quantité suffisante pour remplir vos contenants.*

Battez votre crème liquide en chantilly et incorporez-la au mascarpone.

Répartissez dans des coupes ou les contenants de votre choix une couche de spéculoos, une de crème et une autre de dés de melon et fraises. *Vous pouvez à ce moment là ajoutez un peu de pineau. Finissez par une couche de crème.*

Décorez selon votre goût avec du melon et des fraises et quelques feuilles de menthe, si vous en avez sous la main.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.