

# TARTINE DE FRUITS ROUGES AU MASCARPONE

Ingrédients :

- 4 belles tranches de pain brioché (ou brioche)
- 50 g de mascarpone
- 2 c. à s. de sucre semoule
- 200 g de fruits rouges (au choix : fraises, framboises, cassis, groseille, myrtille).

Recette :

1. Laver puis sécher les fruits rouges (au besoin détailler les fraises en dés, égrapper le cassis ou les groseilles).
2. Dans un bol, mélanger le sucre et le mascarpone.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...>

©Philippe DUFOUR / Interfel

