**Fraises au mascarpone et au vieux balsamique**

**fraises**  
**vieux balsamique**  
**sucre glace**  
**menthe fraîche**  
**crème fouettée**

**mascarpone**  
**sucre vanillé**  
**Amaretto**  
**crème glacée**

Divisez les fraises en segments, mélangez-les avec un peu de vinaigre balsamique ancien de première qualité et quelques cuillères de sucre glace. Laissez mariner couvert pendant une heure.

Mélangez le mascarpone avec du sucre glace, un sachet de sucre vanillé et un peu d'Amaretto.

Versez le mascarpone dans les bols. Versez les fraises sur le dessus avec la marinade. Terminez par une boule de glace, de la crème fouettée et une feuille de menthe.