

PAR THOMAS WIEDERHEHR

LA VERRINE DE TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES ET AU COULIS DE PASSION

Ingredients (Pour 6 personnes)

500 g de mascarpone
100 g de jaunes d'oeufs
100 g de sucre
200 g de crème liquide épaisse
Café
Amaretto
Poudre de cacao
Biscuits à la cuillère
18 framboises
18 myrtilles
6 fraises
Menthe fraîche
Coulis passion
Sirop
Pétales de fleur

Preparation:

Monter les jaunes d'oeufs avec le sucre.

Fouetter la crème épaisse et incorporer le mascarpone. Ajouter au mélange oeuf-sucre.

Intégrer les fruits rouges. Garder quelques fruits pour la décoration.

Imbiber les biscuits avec le café, l'amaretto, le sirop et le coulis passion. Disposer au fond de 6 verrines.

Monter la crème aux fruits rouges dans les verrines.

Décorer avec de la menthe, du cacao, des pétales de fleurs et quelques fruits rouges.

