

Verrine de Tiramisù, poires au sirop, spéculos - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Un dessert très simple qui saura charmer vos papilles!

L'astuce du chef

Lorsque que c'est la saison des fraises, essayez de remplacer les poires par celles-ci... un vrai délice.

Ingrédients

Crème Tiramisù

- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 75 Gr Fromage mascarpone
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 30 Gr Sucre

Garniture

- 1 Unité(s) Poire au sirop
- 6 Unité(s) Biscuits spéculoos

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Préparez et assurez vous d'avoir les bonnes quantités d'ingrédients.

Ouvrez la boîte de poires au sirop.

Matériels

1 planche à découper, 1 couteau d'office (petit)

1 cul-de-poule

2 Verrines ou petits verres

1 spatule (maryse)

Linge de cuisine, cuillères à soupe

Mise en place

Taillez la poire en petits cubes.

Concassez grossièrement les biscuits.

Crème Tiramisù

Dans un bol, mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre et fouettez jusqu'à ce que votre mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone puis la crème et fouettez le mélange jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme.

Montage

Déposez dans vos verrines en premier la moitié de la crème au mascarpone, ensuite faite un second étage avec la totalité des poires en cubes,
Ajoutez le reste de la crème au fromage, puis finalisez avec le concassé de biscuits.

Bon appétit!