

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.

