



PAR THOMAS WIEDERHEHR

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

Ingrédients

(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

Préparation:

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.