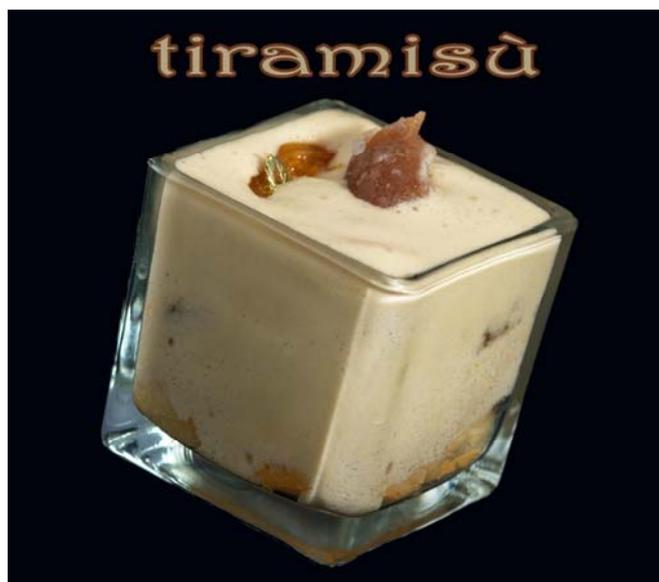


TIRAMISU AUX MARRONS GLACES ET CLEMENTINES CONFITES



Facile

Préparation: 10-15 mn

Sans cuisson

Pour 6 personnes ou une douzaine de verrines:

500 g de mascarpone

5 oeufs moyens (blancs et jaunes séparés)

90 g de sucre

40 g de crème de marrons

Le jus de 6 clémentines

6 boudoirs (Pavesini si possible)

3 ou 4 clémentines confites

4 marrons glacés (ou l'équivalent en brisures)

Fouetter le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux.

Ajouter le mascarpone et la crème de marrons. Fouetter encore pour obtenir une crème homogène et épaisse. Battre les blancs en neige ferme et les incorporer à la crème de mascarpone avec délicatesse.

Tailler les mandarines confites en lamelles assez fines.

Garnir le fond des verrines ou du plat prévu avec les biscuits et les arroser avec le jus de mandarine. Déposer un peu de crème au mascarpone puis des lamelles de mandarine. Les recouvrir de crème, avant de déposer des brisures de marrons glacés. Terminer par de la crème en lissant la surface et réserver au froid.

Décorer avec un morceau de mandarine confite et un joli morceau de marron.

Servir très frais.