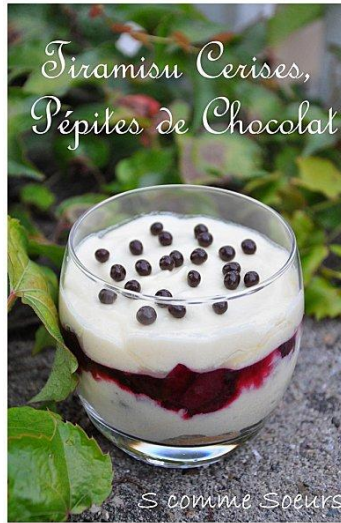


Tiramisu aux Cerises et pépites de chocolat



Ingrédients pour 4 verrines:

16 mini biscuits à la cuiller aux
pépites de chocolat
500g de cerises
50g de sucre
1 petit morceau de gingembre frais
(1.5cm environ, facultatif)

1 petite cuillère à café rase d'agar-
agar
1 pot de 250g de mascarpone
2 oeufs
50g de sucre
billes au chocolat noir pour la déco
2 cuillères à soupe de kirch

Préparation:

- Laver et dénoyauter les cerises. Les mettre dans une casserole avec 50g de sucre, l'agar-agar et le gingembre frais finement râpé. Faire compoter à feu doux pendant 15 minutes environ. Laisser tiédir.
- Travailler les 2 jaunes d'oeufs avec le sucre puis ajouter le mascarpone. Battre les blancs en neige puis les incorporer délicatement à la préparation à base d'oeufs.
- Dans une assiette creuse, mélanger 2 cuillères à soupe de kirch avec 2 cuillères à soupe d'eau. Tremper rapidement les biscuits à la cuiller et les répartir dans le fond des verrines (2 par verrine).
- Verser une 1ère couche de crème au mascarpone dans chaque verrine, puis répartir les cerises (à peine tièdes, avant que l'agar-agar prenne). Couvrir à nouveau de 2 biscuits à la cuiller puis de la 2ème couche de crème au mascarpone. Placer au moins 3 heures au réfrigérateur.
- Servir bien frais avec quelques billes ou quelques copeaux de chocolat noir.