

Verrine tiramisu express aux abricots caramélisés



Ingrédients pour 6 verrines:

1 pot de 250g de mascarpone
250ml de crème fleurette
50g de sucre glace
6 tranches de pain d'épices
12 abricots
qs de sucre

Préparation:

- la mousse de mascarpone :

Dans une casserole faire tiédir la crème, le sucre glace et le mascarpone afin d'obtenir une préparation liquide et homogène. Filtrer et transvaser dans le siphon la préparation refroidie. Gazer 2 fois et placer au réfrigérateur.

- les abricots caramélisés:

Caraméliser à sec un peu de sucre et ajouter les demi- abricots. Laisser compoter quelques minutes puis réserver.

- le pain d'épices:

Faire griller les tranches de pain d'épices au grille-pain (thermostat mini). Recommencer 1 fois si nécessaire: les tranches doivent devenir croquantes sans prendre de coloration. Les détailler en dés et récupérer les miettes pour la déco.

- Dressage:

Au moment du service dresser la mousse de mascarpone au fond des verrines puis répartir les demi-abricots caramélisés et des dés de pain d'épices. Recommencer l'opération en terminant par de la mousse. Décorer de poudre de pain d'épices et de fils de caramel.