

Tiramisu Caramel et Pommes



Pour
2 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
5 minutes

Ingédients

Fromage blanc 40% MG / ES La Viette	250 g
Mascarpone	125 g
Œufs	2
Sucre	50 g
Pommes	2
Spéculoos	6
Caramel	

Les étapes de la recette

- Éplucher, laver et couper les pommes en petits cubes.
- Les faire revenir dans une poêle avec une noix de beurre. Remuer de temps en temps jusqu'à légère coloration.
- Retirer du feu et réserver.
- Séparer les blancs des jaunes.
- Dans un saladier, mélanger les jaunes avec le sucre énergiquement, puis ajouter le mascarpone et bien lisser l'ensemble.
- Dans un autre saladier, monter les blancs en neige. Incorporer ensuite délicatement les blancs montés dans le mascarpone.
- Écraser les Spéculoos en petits morceaux.
- Dans les verrines, alterner une couche de Spéculoos, pommes, crème de mascarpone, caramel et fromage blanc 40% MG / ES La Viette et recommencer l'opération une fois.
- Couvrir le tout de caramel et réserver au froid pendant une heure.
- Servir avec des biscuits aux amandes.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser
cette recette



Fromage blanc 9% MG