

## Verrine de Noël clémentines, crème de mascarpone vanillé et sa base sablée

### Pour 8 verrines :

- ✕ 1 paquet de sablés breton
- ✕ 250 gr de mascarpone
- ✕ 2 œufs
- ✕ 70 gr de sucre en poudre
- ✕ 1 cuillère à soupe de Marsala (ou bien du rhum)
- ✕ 1 gousse de vanille
- ✕ 2 boîtes de clémentines en sirop
- ✕ 1 feuille de gélatine
- ✕ 4 gouttes d'arôme orange (*facultatif*)

Égoutter les clémentines au sirop, et garder le jus.

Sortir le mascarpone du réfrigérateur pour mieux le travailler.

Séparer ensuite les blancs des jaunes, dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le marsala, un peu de jus de clémentines, et les gouttes d'arôme orange. Ajouter pour finir le mascarpone et mélanger pour obtenir une crème bien homogène. Fendre la gousse de vanille et récupérer les graines que vous ajouterez au mélange mascarpone.

Battre les blancs en neige, (avec un filet de jus de citron et une pincée de sel). Une fois les œufs bien fermes, mélanger les à l'aide d'une maryse au mélange mascarpone.

Faire tremper une feuille de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min. Mixer les clémentines, tout en gardant quelques morceaux. Chauffer la purée de clémentines et ajouter la gélatine.

Briser les sablés, et c'est parti pour le dressage :

Disposer des brisures de sablés au fond de vos verrines, verser un 1er étage de crémeux de mascarpone, si vous voulez avoir des étages bien distincts, mettre les verrines au frais pendant 1h le temps que ça prenne un peu. Moi je n'ai pas attendu ! Ensuite ajouter le 2ème étage de purée de clémentines et terminer par une couche de crémeux mascarpone.

Pour la déco, saupoudrer de sablés, et si vous avez une clémentine, disposer un quartier sur le dessus. Garder vos verrines bien au frais, et les sortir au moment de servir.

