



FRUITS ROUGES ET CRÈME AU MASCARPONE



Ingrédients pour 4 verrines : 100gr de framboises, 100gr de mirtylles, 125gr de mascarpone, 3 c. à soupe de sucre, 1 c. à café de jus de citron, 1 oeuf extra frais, quelques pistaches vertes pour décorer.

Séparez le jaune du blanc d'oeuf. Montez le blanc en neige avec une pincée de sel. Montez le jaune avec 2 c. à soupe de sucre jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux, puis ajoutez le mascarpone, toujours en fouettant, afin d'obtenir une crème homogène. Incorporez ensuite le blanc en neige, en mélangeant délicatement avec une spatule.

Ecrasez trois quarts des fruits avec une fourchette, puis ajoutez le sucre restant et le jus de citron. Mélangez et répartissez les fruits dans les verrines. Transférez la crème au mascarpone dans une poche à douille et remplissez les verres. Terminez avec les fruits et les pistaches.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.