

Tirami'Breizh



Ingrédients pour 4 verrines

- 125 g de mascarpone
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- 2 belles pommes
- Un peu de beurre salé
- Lambig ou jus de pommes (enfants)
- 1 paquet de palets bretons

Préparation

Epluchez vos pommes et coupez-les en gros dés. Faites les revenir à la poêle dans le beurre salé jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants et dorés.

Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Réservez.

Mélangez les jaunes avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.

Ajoutez le mascarpone pour avoir une crème homogène. Montez les blancs avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation.

Présentation des coupes :

1. Mettre au fond 2 palets bretons imbibés dans l'alcool ou le jus de fruit.
2. Répartir les pommes au dessus.
3. Recouvrir avec la crème et mettre au frais pendant plusieurs heures.
4. Au moment de servir, émiettez un palet au dessus pour la présentation.