

Tiramisu Spéculoos et Clémentines

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- MASCARPONE	250g
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	70g
- CLÉMENTINE(S)	10 (Corse)
- MANDARINE NAPOLÉON	2 c à soupe
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	250g
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- POUDRE DE CACAO	en déco



Recette:

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent puis introduisez en 2x le mascarpone et l'arôme de vanille afin d'obtenir une consistance onctueuse.
- Montez les blancs en neige ferme puis incorporez-les délicatement à la crème mascarpone.
- Pressez 5 clémentines et détaillez les 5 autres en quartiers.
- Mixez les spéculoos au Monsieur Cuisine : Turbo 2x 5-7 secondes.
- Dans un bol, mélangez les spéculoos avec le jus des clémentines et la Mandarine Napoléon.
- Dressez vos verrines en alternant les couches de spéculoos, quartiers d'agrumes et crème mascarpone.
- Réservez au frais.
- Au moment de servir, saupoudrez de cacao.