

Verrines de Cerises au Mascarpone

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CERISE(S)	300 g dénoyautées
- MASCARPONE	250 g
- OEUF(S)	2
- BISCUITS SABLÉS	2 - 3
- SUCRE SEMOULE	140 g
- SUCRE VANILLE	1 sachet

Recette:

- Egouttez les cerises puis placez-les dans une casserole avec 80 g de sucre. Faites chauffer à couvert doucement pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.
- Réduisez le tout en purée au mixeur puis placez au frigo pour un complet refroidissement.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme.
- Mélangez les jaunes avec le sucre restant et le sucre vanillé jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Ajoutez le mascarpone et fouettez énergiquement.
- Incorporez délicatement les blancs en neige au mascarpone.
- Conservez au réfrigérateur le temps que tout soit bien refroidi.
- Concassez les biscuits.
- Répartissez dans les verrines en alternant 2 c à café de sablé, une couche de mascarpone, une de sirop de cerises, une de mascarpone et terminez par du sablé.
- Garnissez de 3 cerises entières et réservez au frais avant de servir.

