

Tiramisu aux Poires, Muscat de Beaumes et Macarons des Baronnie

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POIRE(S)	4-5 bien mûres
- MASCARPONE	375g
- BLANC(S) D'OEUF(S)	3
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE VANILLE	2 sachets
- MACARON(S)	6-8 (des Baronnie)
- MUSCAT BEAUMES DE VENISE	1 dl
- CHOCOLAT FONDANT	râpé (garniture)

Recette:

- Pelez et coupez les poires en dés. Arrosez-les avec le Muscat de Beaumes et réservez au frigo.
- Battez le mascarpone, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mascarpone.
- Émiettez les macarons.
- Déposez des morceaux de poires au fond de chaque verrine avec un peu de jus de marinade puis recouvrez d'un peu de macaron émietté et enfin de crème de mascarpone.
- Répétez cette opération une seconde fois.
- Couvrez et réservez au réfrigérateur pendant 4 heures.
- Au moment de servir, saupoudrez d'un peu de chocolat râpé.

