

les recettes d'Alice

Tiramisu aux mandarines rôties



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



5 minutes



facile

Ingrédients

250 gr de mascarpone
150 gr de crème liquide
3 jaunes d'oeufs
25 gr de beurre, 50 gr de miel
100 gr de sucre

5 cl de liqueur de mandarine
4 mandarines
5 macarons

Matériel nécessaire

4 verrines 1 batteur

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher les mandarines et séparer les quartiers.
- 2- Dans une poêle faire caraméliser le beurre et le miel puis enrober les mandarines dedans sans les faire bouillir. Débarrasser et verser le jus sur 4 macarons.
- 3- Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Ajouter le mascarpone, la liqueur et bien mélanger.
- 3- Monter la crème en chantilly et l'ajouter au mascarpone.
- 4- Déposer au fond de chaque verrine les macarons imbibés, ajouter un peu de crème puis les quartiers de mandarine. Recouvrir de crème et du dernier macaron réduit en poudre au moment de servir.

Conseils et astuces

On peut utiliser d'autres biscuits que les macarons.

Alice Délice

