

Verrine d'ananas confit et mascarpone



8 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



10 minutes



Facile

INGREDIENTS

1 ananas frais
1 c à s de miel
1 gousse de vanille
250 gr de mascarpone

2 jaunes d'œufs
2 sachets de sucre vanillé

MATERIEL NECESSAIRE

8 verrines

1 poche à douille

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher l'ananas et le tailler en petits cubes.
- 2- Dans une poêle chauffer le miel puis ajouter l'ananas ainsi que la gousse de vanille fendue et grattée. Laisser confire 10 min (les morceaux d'ananas doivent prendre une couleur caramel). Laisser refroidir.
- 3- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter le mascarpone et battre vigoureusement.
- 4- À l'aide d'une poche à pâtisserie garnir le fond des verrines avec la crème mascarpone et répartir au dessus les nanas confits refroidis.

CONSEILS ET ASTUCES

Ajouter un peu de basilic.

Alice Délice

