

TIRAMISU POIRE - REINE DES PRÉS ET SON SHOT



Ingrédients pour 4 verrines

Ingrédient	Quantité
Feuilles de reine des prés	4 càs
petites feuilles de reine des prés	8
sommités de boutons ou de fleurs de reine-des-prés	4

Préparation

1. Extraire le jus de 3 poires. Le chauffer dans une casserole. Une fois chaud, retirer du feu et laisser infuser 2 càs de reine des prés finement ciselée

2. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporer le mascarpone et 2 càs de reine des prés finement ciselée. Bien mélanger

3. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la crème obtenue

4. Peler 2 poires et les couper en petits morceaux

5. Tremper 2 feuilles de reine dans le jus infusé, en mettre une au fond de la verrine et une autre sur un de ses côtés

6. Tremper un boudoir dans le jus infusé et le mettre, en morceaux, au fond de la verrine. Recouvrir d'une couche de poire et d'une couche de crème. Répéter l'opération.

7. Couvrir les verrines et les mettre au frigo 2 H

-
-
8. DRESSAGE FINAL: Recouvrir le mascarpone d'amandes effilées et y piquer une sommité de boutons ou de fleurs
-
-

SHOT DE JUS DE POIRE

1. Utiliser le reste de jus de poire infusé avec un peu d'eau gazeuse ou d'eau-de-vie de poire.
-
-