

# 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.
- 
-