

# TIRAMISU FRAMBOISE

**8 personnes :**

- 4 oeufs
- 500g Mascarpone
- 80g Sucre
- 32 Biscuits à la cuillère
- 80cl Eau
- 8 cuil. à soupe Sirop de framboises
- 400g Framboisesufs
- 500g Mascarpone
- 80g Sucre
- 32 Biscuits à la cuillère
- 80cl Eau
- 8 cuil. à soupe Sirop de framboises
- 400g Framboises

**Préparation :**

1. Dans un bol, mélangez l'eau avec le sirop de framboises.
2. Imbibez vos biscuits à la cuillère du sirop de framboises.
3. Séparez les blancs des jaunes de vos œufs.
4. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez le mascarpone et fouettez de nouveau.
6. Montez les blancs d'œufs en neige. Incorporez-les à votre préparation à base de mascarpone en soulevant la masse jusqu'à obtenir une crème homogène.
7. Lavez les framboises. Conservez quelques framboises pour le décor et mixez les autres.
8. Faites le montage de votre tiramisu en alternant les couches de biscuits, de crème au mascarpone et de coulis de framboises.
9. Entrez au moins 1 h au frais.
10. Agrémentez la surface d'un peu de coulis et de quelques

framboises fraiches..

---

# VERRINE AUX POMMES AU SPÉCULOOS ET FROMAGE BLANC

## INGRÉDIENTS :

- 6 pommes
- 3 cuillère à soupe de sucre
- 6 spéculoos
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 400 g de fromage blanc
- $\frac{1}{2}$  cuillère à soupe de poudre de cannelle
- 3 cuillère à soupe de cassonade

## Préparation :

1. Débutez par éplucher les pommes, les épépiner et les découper en cubes.
2. Mettre le beurre à fondre dans une poêle.
3. Ajouter les dés de pommes, la cannelle et les sucres.
4. Faire caraméliser doucement durant un quart d'heure.
5. Transférer les pommes caramélisées dans un autre récipient.
6. Lorsqu'elles sont froides, les mettre au frais durant une heure.
7. Dresser les verrines en répartissant les pommes caramélisées au fond. Les couvrir du fromage blanc.

8. Remettre au frais.
  9. Émietter les biscuits en surface et servir.
- 

# **VERRINE AVOCAT THON OEUF DUR**

## **Ingrédients :**

- 2 Avocat
- 1 Boite de thon
- Sel
- 3 Oeufs
- Du persil
- Mayonnaise
- De la crème liquide

## **Préparation :**

1. Débutez par mixer les avocats avec un peu de crème liquide et du sel mettre dans le fond de vos verrines.
2. Mixer le persil avec le thon et un peu de crème liquide puis mettre du sel un peu de mayo et bien mélanger et mettre dans les verrines.
3. Faites finalement cuire les œufs en œufs dur puis une fois froid les râpe et mettre dans les verrines.