



## Verrine mascarpone, poire, caramel

 6 pers  1 h

### Les ingrédients

- 1 pot de mascarpone
- 2 oeufs
- 62 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 grande boîte de poire en sirop
- 1 paquet de palets bretons
- 1 pincée de sel
- Caramel

### La recette

#### Etape 1

Séparer les blancs des jaunes. Battre les blancs avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient très fermes. Rajouter le sucre et battre l'ensemble jusqu'à obtenir une meringue brillante.

#### Etape 2

Dans un récipient, verser le mascarpone, le sucre vanillé et les jaunes d'oeufs : battre le tout avec un fouet.

#### Etape 3

Rajouter dans le récipient la meringue et bien mélanger.

#### Etape 4

Émietter les palets. Couper les poires en petits morceaux.

#### Etape 5

Remplir les verrines de la façon suivante : mascarpone - biscuit - fruit - caramel et répéter.

