



## Verrines mascarpone poire caramel



6 pers



1 h

### Les ingrédients

- 1 pot de mascarpone
- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 boîte de poires
- 1 boîte de palets bretons
- Caramel
- Sel

### 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'œufs : battre le tout avec un fouet. Rajouter dans le récipient la meringue et bien mélanger.

#### Etape 3

Émietter les palets et couper les poires en petits morceaux.

#### Etape 4

Remplir les verrines de la façon suivante : mascarpone - biscuit - fruit - caramel (1 c.a.s)  
Répéter la même chose jusqu'en haut de la verrine.

