

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 boite 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 réitérer.