

Verrines de cerises au mascarpone et Broyés du Poitou



Difficulté : ★☆☆

Temps préparation: 20 min

Pour 4 personnes

8 broyés du Poitou

250 grammes de mascarpone

2 oeufs

120 grammes de sucre en poudre

2 sachets de sucre vanillé

250 grammes de cerises dénoyautées
et de la cannelle en poudre

Recette proposée
par Maiwenn
du blog La main à la pâte

Suggestion

Vous pouvez remplacer la
brisure de Broyé du Poitou par
de la brisure de Galipotés

Préparation

1. Mettre les cerises dénoyautées dans une casserole avec 60 grammes de sucre en poudre et la cannelle. Faire compoter à feu doux pendant 20 minutes. Mixez longuement et laissez refroidir.
2. Mettre les biscuits dans un sac congélation et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie concassez les en laissant des morceaux. Versez en les 3 quarts dans les verrines.
3. Séparez les blancs des jaunes. Fouettez longuement les jaunes avec le reste de sucre en poudre. Ajoutez le mascarpone et continuez à fouetter vigoureusement. Montez les blancs neige ferme puis ajoutez délicatement au mélange précédent. Réfrigérez une demie heure.

Dressage

4. Répartir une couche de crème au mascarpone sur le fond biscuité. Répartir ensuite le coulis de cerises puis le reste de crème au mascarpone. Réfrigérez au moins deux heures. Au moment de servir, répartir sur le dessus des verrines le reste de biscuits émiettés et quelques cerises dénoyautées coupées en deux.

Servir aussitôt