



Les trifles bleus mûre et macarons

Recette pour 4 personnes. Préparation : 15 min. Frais : au moins 2h.

Ingrédients

Coques de macarons : 18
Mûres fraîches : 75 g
Oeuf : 1 entier
Mascarpone : 80 g
Sucre en poudre : 20 g

Matériel

une balance ménagère
un mortier + pilon
6 verrines
une petite jatte
un fouet
une grande jatte
une casserole



Réalisation > la préparation

1. Emietter 2 coques de macarons au fond de chaque verrine.
2. Déposer quelques mûres bien serrées sur ce lit de grains bleus.

Réalisation > la crème au mascarpone

3. Séparer le blanc du jaune d'oeuf. Monter le blanc en neige.
4. Battre le jaune avec le sucre en poudre puis lui incorporer le mascarpone.
5. Mélanger délicatement le tout au blanc en neige.

Réalisation > le dressage

6. Recouvrir les mûres d'une couche épaisse de crème au mascarpone jusqu'au bord de chaque verrine puis chapeauter le tout d'une coque de macaron bleue.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com