



Desserts

Tiramisu aux figues et au miel

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe confiture de framboises
250 grammes de mascarpone
2 cuillères à soupe de miel
80 grammes de sucre
4 figues (fraîches)
3 œufs (séparés)
16 boudoirs
amaretto

Méthode de préparation

Coupez les figues fraîches en tranches. Battez en mousse les jaunes d'œuf avec le sucre. Mélangez-y le mascarpone et le miel.

Battez les blancs d'œuf en neige et intégrez-les prudemment à la crème de mascarpone.

Coupez les boudoirs en deux, plongez-les brièvement dans l'amaretto et disposez-les au fond de verres.

Placez les tranches de figue contre le côté des verres. Complétez ensuite avec la crème de mascarpone. Réservez au moins 12 heures au frigo.

Versez encore dessus une cuillère de confiture de framboise avant de servir.

