

Crème de mascarpone aux cerises caramélisées

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Réfrigération : 2 h

Les ingrédients pour 6 personnes (j'en compte 5)

600 g de cerises

1 c à s de pistaches concassées

370 g de sucre (pour moi 220 g)

4 jaunes d'oeufs

400 g de mascarpone

15 cl de crème liquide entière très froide

2 cl de kirsch

2 c à s de sucre roux (j'ai mis du blanc)

Dénoyauter les cerises et les mélanger avec 250 g de sucre (j'en ai mis 100 g) dans une casserole, les cuire 15 mn à feu vif. Laissez refroidir.

Battre au fouet les jaunes et le reste de sucre (120 g) jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Incorporer le mascarpone.

Monter la crème liquide en chantilly et l'incorporer délicatement au mélange précédent. Ajouter le kirsch dans la compote de cerises.

Monter les verrines en alternant les couches de mascarpone et de cerises, terminer par de la crème. Mettre les verrines au frais 2 h au moins.

Pour le service saupoudrer les verrines de sucre et caraméliser avec un chalumeau de cuisine. Pour finir décorer avec les pistaches concassées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>