

Ingrédients

2 kiwis
¼ d'ananas en dés
1 mangue bien mûre
70g de fromage mascarpone
1 œuf
1 madeleine
4 feuilles de menthe
30g de sucre

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de réfrigération: 60 minutes
Nombre de portion : 4

Préparation

Mélanger le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le mascarpone puis les blancs battus en neige.

Couper la madeleine et les fruits en petits morceaux.

Dans un verre ou dans une coupe à dessert, mettre à la suite ; madeleine, crème, kiwi, crème, mangue, crème, ananas.

Décorer avec deux feuilles de menthe.

Placer au réfrigérateur au moins une heure avant de servir.



Tiramisu exotique

VALMONT

Depuis 1958