

Tiramisu abricot rhubarbe



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Un dessert frais, léger et parfumé.

Ingrédients

- 500 g d'abricots
- 500 g de rhubarbe
- 80 g de sucre - + 3 cs
- 12 biscuits de reims - 3 biscuits par verrine
- 1 boîte de mascarpone
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cs de fromage blanc
- 1 goutte de colorant rouge

Préparation

- 1 Réalisez une compotée de fruits. Pour cela, coupez les abricots et la rhubarbe en gros morceaux. Placez-les dans une casserole avec 80 g de sucre et 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez et laissez compoter pendant 10 minutes.
- 2 Récupérez ensuite le jus des fruits. Imbibez-en légèrement vos biscuits de Reims. Déposez ces biscuits au fond de chaque verrine.
- 3 Préparez alors votre crème en mélangeant le mascarpone, 3 cuillères à soupe de sucre, 1 jaune d'oeuf et 2 cuillères à soupe de fromage blanc. Battez le tout et ajoutez 1 à 2 gouttes de colorant rouge.
- 4 Versez un peu de cette crème au dessus de vos biscuits dans les verrines, un peu de compote de fruits et renouvelez ces deux opérations.
- 5 Terminez en plaçant sur le dessus quelques abricots frais coupés en lamelle ainsi qu'une feuille de menthe.
- 6 S'il vous reste de la compote de fruits, mettez-la dans une mini-verrine, en accompagnement de votre tiramisu.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

