

Tiramisu façon madeleine de Proust



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 3 h

Si vous avez un peu de temps devant vous pour le laisser reposer, ce dessert vous assurera des compliments de vos convives.

Ingrédients

- 4 madeleines moelleuses (par exemple ker cadelac)
- 20 belles fraises
- 24 framboises
- 250 g de mascarpone
- 50 g de sucre
- 3 jaunes d'oeufs
- 3 blancs d'oeufs
- menthe fraîche ciselée
- 1 jus de citron vert
- 4 pincées de cannelle en poudre

Préparation

- 1 Découpez les fraises en lamelles.
- 2 Prenez un saladier, mélangez bien les lamelles de fraises, les framboises entières, le jus de citron vert et la menthe ciselée.
- 3 Battez les jaunes d'oeufs et le sucre au fouet, jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajoutez-y ensuite le mascarpone.
- 4 Montez en neige ferme les 3 blancs d'oeufs et incorporez-les délicatement à la préparation.
- 5 Pour chaque verrine, posez dans le fond la salade de fruits, une madeleine imbibée puis une belle couche de mascarpone.
- 6 Saupoudrez d'une pincée de cannelle, puis réservez au frais au moins 3 heures.
- 7 Avant de servir, versez la crème au mascarpone sur les madeleines et décorez avec une pincée de cannelle.

Proposé par

Ker Cadelac

[Ker Cadelac](#)

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits
et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

