

Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Tatin de mirabelles déstructurée


20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

676

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le montage de la Tatin

 200 g **Mascarpone**
8 **Biscuit(s) sablé(s)**
50 g **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour la cuisson des mirabelles

 400 g **Mirabelle(s)**
100 g **Sucre roux**
60 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des mirabelles

- 1 Avec un couteau d'office, inciser les mirabelles de manière à enlever le noyau.
- 2 Faire fondre du beurre dans une poêle. Une fois fondu, ajouter la cassonade et mélanger. Ajouter les mirabelles puis encore un peu de beurre.
- 3 Une fois les mirabelles bien enrobées de caramel, les retirer de la poêle et les réserver dans un bol.

Étape 2

Préparation de la crème mascarpone et les biscuits

- 1 Travailler un peu le mascarpone avec une cuillère à soupe. Ajouter de la crème, mélanger pour l'assouplir.
- 2 Au dessus d'un saladier, émietter grossièrement les biscuits du bout des doigts.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser le dessert dans des bocaux rend cette recette encore plus originale.
Déposer un peu de biscuit dans le fond du bocal. Ajouter

- 2 des mirabelles puis le mascarpone. Répéter l'opération 2 ou 3 fois.
- 3 Utiliser quelques mirabelles fraîches pour la décoration. Les dénoyauter puis les couper en deux.
- 4 Ajouter quelques miettes de biscuits et un filet de caramel. Présenter le dessert sur une ardoise de dressage décorée de quelques mirabelles fraîches.