

Verrines de tiramisù aux nectarines



Ingrédients (pour une dizaine de verrines)

Pour la compotée de nectarines :

- 6 à 8 nectarines blanches ou jaunes bien mûres
- 2 cuillère à soupe de sucre
- 1/2 jus de citron
- 1 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine

Pour la crème au mascarpone :

- 500 g de mascarpone
- 4 œufs
- 100 g de sucre

Pour le crumble

- 50 g de beurre
- 50 g de poudre d'amandes
- 80 g de farine
- 30 g de sucre

Préparation

Compotée de nectarines

Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Eplucher les nectarines et les couper en dés. Les faire revenir dans une sauteuse avec les deux cuillérées de sucre et la vanille. Ajouter le 1/2 jus de citron.

En fin de cuisson, égoutter les feuilles de gélatine et les jouter à la préparation.

Répartir dans le fond des verrines.

Crème au mascarpone

Séparer les blancs d'œufs des jaunes et battre les blancs en neige. Mélanger les 4 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre jusqu'à l'obtention d'une préparation blanchâtre. Ajouter les 500 g de mascarpone. Ajouter enfin délicatement les blancs montés en neige.

Répartir la mousse dans les verrines, sur la compotée de nectarines. Réservez au frais.

Crumble

Mélanger le beurre ramolli avec la farine, le sucre et la poudre d'amandes afin d'obtenir une texture sableuse. Etaler ce mélange sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire environ 15 minutes à 180° (le mélange doit légèrement dorer). Laissez refroidir puis émietter la pâte et répartissez-la sur le dessus des verrines.

Mettez au réfrigérateur au moins 8 heures avant de déguster (l'idéal est de préparer la compotée de nectarines et le crème au mascarpone la veille).