

VERRINE ONCTUEUSE, CONFIT D'ANANS SUR LIT DE SPECULOOS

(aux becs sucrés salés)

Pour 4 verrines :

- 1 ananas en boîte en morceaux ou 1 ananas frais
- 2 càs de miel liquide
- ½ càc de cannelle en poudre
- 1 càc de vanille en poudre
- 1 boîte de mascarpone
- 2 jaunes d'oeufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 8 speculoos
- qqs amandes effilées

Egoutter l'ananas en boîte ou découper-le en morceaux s'il est frais.

Dans une poêle, faire chauffer le miel et y faire dorer les morceaux d'ananas, jusqu'à obtention d'une belle couleur ambrée. Saupoudrer de cannelle et de vanille. Réserver et laisser refroidir.

Dans un saladier, battre au fouet électrique les jaunes d'oeufs et le sucre vanillé. Lorsque le mélange commence à mousser, ajouter le mascarpone et continuer de battre.

Dans chaque verrine, déposer 2 speculoos grossièrement écrasés. Couvrir de la crème au mascarpone, puis déposer les dés d'ananas confits. Décorer d'amandes effilées.