

Verrine: Ananas confit au miel/ mascarpone

Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :5 min

Temps de cuisson/repos :0 min

Calories par portion : 227.75 Kcal

Charge glycémique par portion: 13.41

Les ingrédients

- 0.5 u Ananas
- 2.0 cs Miel
- 1.0 p vanille (extrait)
- 125.0 gr mascarpone
- 2.0 u Jaune d'oeuf
- 40.0 gr Sucre

Un dessert très exotique...

Préparation de l'ananas

Eplucher et détailler l'ananas en petits cubes.

Dans une poêle, faire tiédir le miel pendant 2 min.

Puis ajouter: l'ananas, l'extrait de vanille.

Laisser confire à feux doux pendant 7 à 8 minutes.

Puis laisser tiédir.

Préparation de la crème au mascarpone

Verser les jaunes d'œufs dans un saladier avec le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone et mélange vigoureusement.

Présentation

Placer la crème au fond d'un verre et répartir l'ananas confis par dessus.

Servir bien frais.

