

Tiramisu à l'abricot

Pour 4 personnes

250g de mascarpone

2 œufs

300g d'abricots

1 cuil à soupe de sucre vanillé

1 cuil à soupe de jus de citron

100g de coque de macaron

Séparez les blancs des jaunes, montez les blancs en neige ferme et mélangez les jaunes avec le mascarpone et le sucre vanillé.

Faites chauffer vos abricots avec 2 cuillères à soupe de sucre et 1 cuil à soupe de jus de citron, quand ils sont bien mous mixez les pour en faire une compote et laissez refroidir complètement.

Montage: Gardez 4 coques de macarons pour la déco.

Concassez grossièrement vos coques de macaron et répartissez-en les 3/4 dans le fond de 4 verrines, par dessus ajoutez 2 cuillères à soupe de mousse de mascarpone puis répartissez la compote d'abricot. Disposez le reste des brisures de macaron et pour finir, répartissez le restant de mousse au mascarpone. Déposez une coque de macaron pour décorer le tout, filmez et réservez au frais pendant 2-3 heures.