

Tiramisu cerise-cardamome

Pour 2 personnes

50g de coques de macarons rouge (ou des meringues)

+2 pour la déco

200g de cerise (avec queues et noyaux)

125g de mascarpone

1 œuf

4 gousses de cardamome verte

1 cuil à soupe de sucre

Séparez le blanc d'œuf du jaune et montez le blanc en neige ferme avec le sucre.

Lavez et séchez les cerises, mettez-en deux de côté pour la déco et coupez le reste en deux en ôtant les queues et les noyaux.

Ouvrez la gousse de cardamome, récupérez les graines noires et écrasez ces dernières à l'aide d'un mortier.

Mélangez le jaune d'œuf avec le mascarpone et les graines de cardamome écrasées puis incorporez délicatement le blanc en neige.

Emiettez les coques de macarons et répartissez-en les 2/3 dans le fond des verrines, recouvrez-les avec la moitié de la mousse au mascarpone puis déposez la moitié des cerises que vous recouvrirez du reste de mousse au mascarpone et pour finir répartissez le reste de cerises et de brisure de coque de macarons.

Décorez avec 1 cerise et 1 petite coque de macaron et laissez au frais pendant au moins 3 heures.