

Mascarpone à l'abricot



Pour 4 personnes :

- 250 g de mascarpone
- 3 jaunes d'oeuf
- 100 g de sucre glace
- 8 c. à soupe de coulis d'abricots
- 4 carrés de chocolat noir à dessert

Battre ensemble avec un fouet le mascarpone, le sucre glace et les jaunes d'oeuf jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Disposez au fond de chaque verrine 2 c. à soupe de coulis d'abricots, couvrez de la préparation au mascarpone.

Taillez des copeaux de chocolat dans la plaquette, disposez-les sur le mascarpone.

Servez bien frais.