***Tiramisu aux prunes et son granola noisette***

***Pour 2 personnes***

250g de mascarpone

2 œufs

1 gousses de vanille

3 grosses prunes rouges

2 cuil à soupe de sucre

Granola

100g de flocons d'avoine

2 cuil à soupe de  graines de lin

2cuil à soupe de  graines de pavot

2  cuil à soupe de grué de cacao

2 cuil à soupe d'huile de noix

2 cuil à soupe de miel

75g de cerneaux de noix concassés

Préparez le granola: (il y en aura plus que nécessaire) Préchauffez le four à 160°C.

Mélangez les flocons d'avoine, les graines de lin, les graines de pavot et le grué de cacao. Mélangez, incorporez l'huile de noix et le miel et les cerneaux de noix concassés, mélangez bien et étalez le granola sur une plaque de four recouverte d'un tapis de cuisson.

Enfournez à 160°C pendant 20 minutes en mélangeant le granola à mi-cuisson.

Compotée de prune: Coupez les prunes en morceaux, mettez-les dans une casserole avec les  deux cuillères à soupe de sucre et faites cuire une dizaine de minutes jusqu'à ce que les prunes soient compotées.

Laissez refroidir.

Mousse au mascarpone: Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.

Ouvrez la gousse de vanille et récupérez les graines avec la pointe d'un couteau.

Montez les blancs et le sucre en neige ferme.

Mélangez les jaunes avec le mascarpone et les graines de vanille.

Mélangez délicatement les deux masses.

Montage des verrines: Répartissez un peu de granola au fond des verrines. A l'aide d'une poche à douille répartissez la moitié de la mousse au mascarpone sur le granola puis ajoutez la moitié de la compotée de prune. Ajoutez le reste de mousse au mascarpone et pour finir le reste de la compotée de prune et un peu de granola.

Réservez au frais pendant 2-3 heures avant de servir.