

VERRINES DE CERISES AU MASCARPONE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [La Main à la Pâte](#)

Ingrédients pour 4 verrines :

- 4 c à s de poudre de biscuits de Reims
- 250 g de mascarpone
- 2 œufs
- 60 g de sucre en poudre
- 1 c à s de sucre vanillé maison
- 250 g de cerises

Préparation :

- rincer, équeuter et dénoyauter les cerises
- mettre dans bol, les cerises et les sucres
- puis cuire 10 minutes à 100°C vitesse 2
- réserver et laisser refroidir
- crème mascarpone :
- **Séparer les blancs des jaunes**
- **Mettre les jaunes et le sucre roux dans le bol**
- puis mixer 2 minutes à vitesse 4
- Ajouter le mascarpone et programmer 30 secondes à vitesse 4
- puis réserver
- **Nettoyer le bol et bien le sécher**
- mettre le fouet dans le bol
- ajouter les blancs et une pincée de sel
- mélanger 5 minutes à vitesse 3 sans gobelet doseur
- ajouter délicatement les blancs dans la crème mascarpone
- réfrigérer une demi-heure
- mettre 1 c à s de poudre de biscuit au fond de chaque verrine
- répartir 3 c à s de crème mascarpone sur le fond biscuité
- répartir ensuite 2 c à s de compotée de cerises dans chaque verrine
- finir de répartir le reste de crème mascarpone
- réfrigérer au moins 2 heures

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.