



TIRAMICIDRE aux fruits d'automne

Pour 6 personnes



INGRÉDIENTS

- 3 pommes
- 3 poires
- 3 oeufs
- 250 g de mascarpone
- 30 g de crème liquide
- 40 g de beurre doux Agrilait
- 25 cl de cidre Doux Ecusson
- 18 biscuits à la cuillère
- 180 g de sucre
- 1 cuillère à café de vanille liquide

PRÉPARATION

Faites blanchir les jaunes d'œufs en les fouettant avec 80 g de sucre. Ajoutez le mascarpone et la vanille et fouettez pour obtenir une crème onctueuse.

Montez les blancs en neige ferme et mélangez délicatement les deux préparations.

Réservez au frais.

Mettez la crème liquide à chauffer. Faites fondre 80 g de sucre dans une casserole, sans le remuer, jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur dorée. Ajoutez la crème liquide pour obtenir une sauce au caramel onctueuse.

Épluchez et épépinez les pommes et les poires, puis coupez-les en fins quartiers.

Faites-les revenir dans une poêle avec le beurre et le reste de sucre, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement caramélisés.

Versez un fond de caramel dans des verres ou des coupes puis disposez quelques cuillerées de fruits caramélisés. Ajoutez une couche de crème au mascarpone et couvrez de trois biscuits imbibés de cidre Doux Ecusson. Recouvrez de crème et terminez par les pommes et le caramel.

Réservez au frais au minimum 4 heures. Au moment de servir, n'hésitez pas à saupoudrer des fruits secs hachés pour décorer.

LES PRODUITS AGRIAL UTILISÉS



Cidre doux
Ecusson



Beurre doux
Agrilait