



CHARLOTTE FAÇON TIRAMISU À LA PÊCHE ET AU CONDIMENT À LA MANGUE

A savoir : imbitez bien les biscuits sinon ils resteront trop durs. J'ai préparé les verrines la veille pour le lendemain : dans ce cas, ajoutez les fruits et le sirop juste avant de servir.



Ingrédients pour 4 personnes : 16 biscuits à la cuillère, 4 pêches jaunes bien mûres (ou 8 abricots ou 2 grosses mangues), 300gr de mascarpone, 3 oeufs, 100gr de sucre glace, 80gr de sucre cassonade, 1 gousse de vanille (facultatif), 10 c. à soupe de condiment fruité à la mangue, 2 c. à soupe de rhum vieux, 1 verre d'eau.

Préparez le sirop : chauffez l'eau et le condiment à la mangue dans une petite casserole. Ajoutez la cassonade, laissez cuire 5 minutes à feu doux puis stoppez le feu. Ajoutez la gousse de vanille fendue en deux et le rhum, puis laissez refroidir à température ambiante. Epluchez et découpez les pêches en petits morceaux. Préparez la crème : séparez les blancs des jaunes, fouettez les jaunes avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone toujours en fouettant, afin d'obtenir une crème lisse et homogène. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la crème. Mouillez les biscuits dans le sirop et dressez-les en hauteur dans les verres. Répartissez la crème au centre, recouvrez de morceaux de pêche et versez le reste de sirop sur les fruits. Réservez 20 minutes au réfrigérateur et dégustez.