



Les trifles roses framboise tagada

Recette pour 4 personnes. Préparation : 15 min. Frais : au moins 2h.

Ingrédients

Biscuits roses de Reims : 12
Framboises fraîches : 75 g
Oeuf : 1 entier
Mascarpone : 80 g
Sucre en poudre : 20 g
Crème fleurette : 40 cl
Sirop de fraise bonbon : 7,5 cl

Matériel

une balance ménagère
un mortier + pilon
6 verrines
une petite jatte
un fouet
une grande jatte
une casserole



Réalisation > la préparation

1. Emietter les biscuits roses au fond de chaque verrine.
2. Déposer quelques framboises bien serrées sur ce lit de grains roses.

Réalisation > la crème au mascarpone

3. Séparer le blanc du jaune d'oeuf. Monter le blanc en neige.
4. Battre le jaune avec le sucre en poudre puis lui incorporer le mascarpone.
5. Mélanger délicatement le tout au blanc en neige.

Réalisation > la chantilly à la fraise tagada

6. Dans un siphon, verser la crème fleurette et le sirop de fraise Tagada. Installer une cartouche de gaz et agiter vigoureusement le tout. Mettre le siphon au frais, la tête en bas, pour au moins 2 heures.

Réalisation > le dressage

7. Recouvrir les framboises d'une couche épaisse de crème au mascarpone, puis d'une couche de chantilly à la fraise tagada jusqu'à atteindre le bord de chaque verrine.

- il vaut mieux attendre le dernier moment pour dresser la chantilly, sinon elle retomberait un peu -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com