

Autres desserts aux fruits

Baies cristallisées et mascarpone vanillé


3h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

3h

CUISSON

0

REPOS

478

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

125 g **Mascarpone**
100 g **Groseilles**
100 g **Myrtille(s)**
200 g **Sucre semoule**
100 g **Sucre glace**
3 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
1 **Gousse(s) de vanille**

Étape 1

Cristallisation des baies

- 1 Préchauffer le four à 70°C(Th.2).
- 2 Battre la moitié des blancs dans un saladier pour les faire mousser un peu.
- 3 Verser un peu du sucre dans un deuxième saladier.
- 4 Passer les grappes de groseilles dans le blanc d'œuf puis dans le sucre. Les déposer ensuite sur du papier sulfurisé.
- 5 Quand le sucre est trop détrempé de blanc d'œuf, le changer. Fouetter de temps en temps le blanc d'œuf.
- 6 Éventuellement, parfumer le sucre avec des arômes.
- 7 Passer ensuite les myrtilles, en utilisant une fourchette pour les manipuler.
- 8 Quand tous les fruits sont enrobés et posés sur le papier sulfurisé, enfourner pendant 3h.

Étape 2

Réalisation de la crème fouettée vanillée

- 1 Dans un saladier, battre le mascarpone au fouet en ajoutant progressivement le sucre glace, jusqu'à obtenir une texture lisse.

- 2** Extraire les graines de la vanille. Les ajouter au mascarpone. Bien mélanger.
- 3** Filmer et réserver au frais en attendant la fin de la cristallisation des baies.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir les baies cristallisées du four et le mascarpone vanillé du réfrigérateur.
- 2** Déposer quelques cuillères de crème dans un bol sur une assiette.
- 3** Décoller délicatement les baies du papier sulfurisé à l'aide d'une spatule et les déposer sur l'assiette, à côté du bol.
- 4** Ajouter une petite cuillère dans la crème.