Tiphaine Campet

Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Tatin de mirabelles destructurée

20 min	10 min	10 min	0	676
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le montage de la Tatin

200 g **Mascarpone**
8 **Biscuit(s) sablé(s)**
50 g **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour la cuisson des mirabelles

400 g **Mirabelle(s)**
100 g **Sucre roux**
60 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des mirabelles

1. Avec un couteau d'office, inciser les mirabelles de manière à enlever le noyau.
2. Faire fondre du beurre dans une poêle. Une fois fondu, ajouter la cassonade et mélanger. Ajouter les mirabelles puis encore un peu de beurre.
3. Une fois les mirabelles bien enrobées de caramel, les retirer de la poêle et les réserver dans un bol.

Étape 2

Préparation de la crème mascarpone et les biscuits

1. Travailler un peu le mascarpone avec une cuillère à soupe. Ajouter de la crème, mélanger pour l'assouplir.
2. Au dessus d'un saladier, émietter grossièrement les biscuits du bout des doigts.

Étape 3

Dressage

1. Dresser le dessert dans des bocaux rend cette recette encore plus originale.

   Déposer un peu de biscuit dans le fond du bocal. Ajouter

2. des mirabelles puis le mascarpone. Répéter l'opération 2 ou 3 fois.
3. Utiliser quelques mirabelles fraîches pour la décoration. Les dénoyauter puis les couper en deux.
4. Ajouter quelques miettes de biscuits et un filet de caramel. Présenter le dessert sur une ardoise de dressage décorée de quelques mirabelles fraîches.