



Tiramisu aux pruneaux d'Agen et sa fraise friande



Pour 25 verrines

Ingrédients:

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 500 g de mascarpone
- 1 litre de jus de pruneaux Maître Prunille
- Quelques biscuits à la cuiller
- 500 g de pruneaux d'Agen Maître Prunille
- 250 g de fraises friandes Maître Prunille

Préparation:

- Séparer les jaunes et les blancs d'œufs dans 2 saladiers distincts.
- Battre les jaunes avec 150 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporer le mascarpone.
- Monter les blancs en neige. Les incorporer délicatement à votre préparation de mascarpone.
- Mixer les pruneaux d'Agen et le jus et disposer le mélange au fond d'une verrine.
- Imbiber à moitié les biscuits à la cuiller dans le mélange aux jus de pruneaux d'Agen. Disposer à nouveau une couche de mélange. Verser votre préparation de mascarpone. Décorer avec une fraise friande sur le dessus.
- Réserver les verrines au réfrigérateur au minimum 2 heures.

