

# Tiramisu aux fruits rouges

Pour 4 ramequins

## Ingrédients :

- 2 jaunes d'oeuf (je congèle les blancs d'oeuf dans des petits pots en verre)
- 15g de sucre
- 65g de mascarpone
- 65g de crème fraîche liquide entière
- 125g de framboises (en garder quelques unes pour la déco)
- 125g de fraises (en garder quelques unes pour la déco)
- 12 biscuits à la cuillère
- 1 sachet de coulis fruits rouges Picard
- 1 feuille de gélatine

1. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
2. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et le mascarpone.
3. Faire chauffer 3 cuillères à soupe de crème fraîche dans une casserole à feu doux.
4. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et bien mélanger puis ajouter au mascarpone.
5. Battre le reste de crème fraîche en chantilly et l'ajouter au mascarpone gelatiné.
6. Disposer 2 biscuits au fond des verrines puis répartir les fraises.
7. Recouvrir de la moitié de la crème puis verser le coulis.
8. Répartir les framboises et recouvrir du reste de la crème.
9. Décorer de fraises et de framboises et d'un biscuit sur le dessus pour la touche finale.

