Verrines mascarpone poire caramel

6 pers 1 h

Les **ingrédients**

- 1 pot de mascarpone
- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 boite de poires
- 1 boite de palets bretons
- Caramel
- Sel

La **recette**

Etape 1

Séparer les blancs des jaunes. Battre les blancs avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient
très fermes. Rajouter le sucre et battre l'ensemble jusqu'à obtenir une meringue brillante.

Etape 2

Dans un récipient, verser le mascarpone, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs : battre le tout
avec un fouet. Rajouter dans le récipient la meringue et bien mélanger.

Etape 3

Émietter les palets et couper les poires en petits morceaux.

Etape 4

Remplir les verrines de la façon suivante : mascarpone - biscuit - fruit - caramel (1 c.a.s)
Réitérer la même chose jusqu'en haut de la verrine.