

# 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.