



Verrines à la mousse de miel et mascarpone sur lit de pêches

Pour le sirop :	
Sucre	50 gr
Eau	50 gr
Miel	1 c à soupe
Pour le biscuit cuiller :	
Jaunes	4
Sucre	45 gr
Extrait vanille	QS
Farine	80 gr
Blancs	4
Sucre	45 gr
Pour la mousse :	
Jaunes	3
Sucre	45 gr
Mascarpone	250 gr
Miel	60 gr
Blancs	3
Sucre	45 gr
Pour la décoration :	
Eau	33 gr
Sucre	100 gr
Pêches au sirop	1 petite boîte

Mettre à bouillir l'eau, le sucre et le miel et éteindre le feu dès l'ébullition. Réserver.

Fouetter les jaunes, le sucre et l'extrait. Ajouter la farine. Monter les blancs avec le sucre et incorporer délicatement aux jaunes.

Dresser sur papier cuisson et cuire à 180 °C 8 à 10 minutes. Réserver. Détailler des ronds ou des carrés de la taille de vos verrines à l'aide d'un emporte pièce.

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone et le miel et continuer de fouetter.

Monter les blancs avec le sucre et les incorporer délicatement au mascarpone. Réserver.

Faire un caramel avec l'eau et le sucre . Dès qu'il prend une jolie couleur doré clair, retirer du feu et poser la casserole sur un torchon.

A l'aide d'une cuillère à soupe tremper dans le caramel et faire tomber des filets sur une feuille cuisson en faisant des motifs au choix et laisser durcir à température ambiante. Décoller délicatement et réserver dans une boîte hermétique.

- Mettre au fond des verrines des morceaux de pêches soit en petits dés , soit coupés en deux. Dresser un peu de mousse au mascarpone . Déposer un rond de biscuit , le puncher à l'aide d'un pinceau avec du sirop au miel. Remettre de la mousse au mascarpone et mettre au frais pour 6 heures ou toute une nuit c'est encore mieux !!!! Au moment de servir mettre dessus une de vos décorations en caramel !!!!

Bonne dégustation