

Coupe gourmande du vendangeur

⇒ 4 personnes

Ingrédients

- 150 gr de raisin au choix (mélange)
- 250 gr de mascarpone
- 8 spéculoos
- 2 œufs
- 30 gr de sucre en poudre
- cacao en poudre ou pépites de chocolat

Préparation

- Égrapper et laver les grains de raisin.
- Mixer les spéculoos.
- Préparer deux saladiers. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, puis, ajouter le mascarpone
- Monter les blancs en neige ferme, et, les incorporer à la préparation jaunes/sucre/mascarpone.
- Dans un saladier, mélanger 1/3 de cette préparation avec les spéculoos mixés, et, une cuillère à soupe de cacao.
- Dans 4 coupes, répartir la moitié de la crème avec spéculoos, puis, la moitié de la crème nature. Ajouter des grains de raisin, puis de nouveau de la crème avec spéculoos et de la crème nature.
- Réserver au frais pendant 2 heures minimum.
- Au moment de servir, saupoudrer de cacao ou de pépites de chocolat.

Astuces du Chef

Pour des fruits rouges (framboises, mûres, groseilles...), on peut porter à ébullition pendant 10 minutes, puis, passer au chinois pour enlever les graines, et, laisser refroidir avant de napper la panna cotta.

Le coulis de fruits peut être remplacé par de la confiture ou du caramel au beurre salé.