

Tiramisu pina colada en verrines

Ingrédients (recette pour deux personnes)

1 ananas
250g de mascarpone
3 tranches de pain brioché
3 œufs
60g de sucre en poudre
40g de cassonade
60g de beurre
2cà soupe de rhum
5c à soupe de noix de coco râpé



Préparation :

Peler et couper l'ananas en morceaux.

Les faire caraméliser dans une poêle avec 30g de beurre et 30g de cassonade.

Arroser de rhum et flamber.

Les répartir dans six verrines

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Incorporer le mascarpone, puis 3c à soupe de noix de coco râpée.

Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement dans la préparation.

Répartir cette préparation dans les verrines sur les morceaux d'ananas. Réfrigérer au moins deux heures.

Couper les tranches de pain brioché en bâtonnets et les faire caraméliser avec le reste de beurre et de cassonade.

Les répartir dans les verrines, parsemer du reste de noix de coco râpée et servir

Idées: Vous pouvez légèrement torréfier la noix de coco pour relever sa saveur avant de la parsemer.