TIRAMISU FIGUES-SPECULOOS EN VERRINE

La figue, grâce à ses fibres, sera appréciée en cas de constipation notamment. La fraîcheur et l'onctuosité de cette gourmandise avec son côté " vite fait, bien fait ", permet de préparer en un rien de temps un dessert ou un encas !

Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 0 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (2 personnes)

- 2 grosses figues **ou** 60 g de fruits rouges

- 85 g de mascarpone

- 6 spéculoos

- 1 œuf

- 25 g de sucre

- 2 cl de grappa **ou** d’eau de fleur d’oranger

Préparation

Laver et sécher les figues ou fruits rouges.

Séparer le blanc du jaune d’œuf. Placer le blanc au frais.

Fouetter le jaune avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone et fouetter jusqu’à obtention d’une crème lisse.

Monter le blanc en neige très ferme et l'incorporer délicatement à la préparation.

Verser la grappa avec 2cl d’eau ou l’eau de fleur d’oranger dans une assiette creuse.

Tremper rapidement les spéculoos dedans et en garnir le fond de 2 verres hauts.

Si ce sont des figues, les couper en 4 lamelles dans la hauteur. Les poser debout à l’intérieur des verres. Si ce sont des fruits rouges, disposer les fruits rouges sur les spéculoos et former un creux au centre à l’aide d’une cuillère à soupe (pour y déposer la crème).

Puis, remplir de crème au mascarpone les verres et garder au frais jusqu'au moment de servir.