

## Barre de céréales maison :

- 4c.c. d'huile
- 4 c. s. de miel
- 1 œuf
- 2 grands mugs de céréales et/ou graines et fruits secs



### Préparation :

Dans un saladier, battre légèrement l'œuf.

Ajouter le miel et l'huile, ainsi que le mélange de céréales (muesli, cornflakes, flocons d'avoine, ...).

Vous pouvez également utiliser des raisins secs, des amandes effilées, des morceaux d'abricots secs, des pépites de chocolat, des cacahuètes et des épices comme la cannelle.

Mélanger le tout, de préférence avec les mains pour bien répartir le miel.

Si la préparation vous paraît trop collante, vous pouvez rajouter des céréales, si elle est trop sèche vous pouvez rajouter du miel.

Verser le tout sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou dans des moules à tartelettes, en tassant bien avec le dos d'une cuillère.

Enfourner pendant 10 à 15 minutes à 210° (th. 7).

Découper en barres dès la sortie du four et les conserver dans une boîte hermétique dès qu'elles sont refroidies.

Vous pouvez les conserver un mois environ.

## Barre de céréales maison :

- 4c.c. d'huile
- 4 c. s. de miel
- 1 œuf
- 2 grands mugs de céréales et/ou graines et fruits secs



### Préparation :

Dans un saladier, battre légèrement l'œuf.

Ajouter le miel et l'huile, ainsi que le mélange de céréales (muesli, cornflakes, flocons d'avoine, ...).

Vous pouvez également utiliser des raisins secs, des amandes effilées, des morceaux d'abricots secs, des pépites de chocolat, des cacahuètes et des épices comme la cannelle.

Mélanger le tout, de préférence avec les mains pour bien répartir le miel.

Si la préparation vous paraît trop collante, vous pouvez rajouter des céréales, si elle est trop sèche vous pouvez rajouter du miel.

Verser le tout sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou dans des moules à tartelettes, en tassant bien avec le dos d'une cuillère.

Enfourner pendant 10 à 15 minutes à 210° (th. 7).

Découper en barres dès la sortie du four et les conserver dans une boîte hermétique dès qu'elles sont refroidies.

Vous pouvez les conserver un mois environ.

## Cake à l'ananas :

### Ingrédients :

- 150g de sucre en poudre + 1cc
- 160g de farine
- ½ sachet de poudre à lever
- 4 œufs
- 150g beurre fondu + 1cs
- 85g noix de coco râpée
- 1580g ananas au sirop en morceaux
- 3cc de sirop d'ananas
- Sucre glace pour la décoration



### Préparation :

Préchauffer le four à 180-200°. Beurrer un moule à cake

Faire fondre le beurre. Dans une poêle, faire fondre la cuillère à soupe de beurre, ajouter l'ananas, saupoudrer de sucre (1c.c.), et faire revenir 10mn en remuant délicatement.

Battre les œufs et le sucre, puis incorporer la farine, la poudre à lever et le beurre fondu, tout en continuant à tourner. Ajouter la noix de coco, le jus du sirop d'ananas, et incorporer les morceaux d'ananas. Mélanger, mettre dans le moule et enfourner 45mn, vérifier la cuisson et démouler tiède de préférence. Saupoudrer de sucre glace pour la décoration.

## Cake à l'ananas :

### Ingrédients :

- 150g de sucre en poudre + 1cc
- 160g de farine
- ½ sachet de poudre à lever
- 4 œufs
- 150g beurre fondu + 1cs
- 85g noix de coco râpée
- 1580g ananas au sirop en morceaux
- 3cc de sirop d'ananas
- Sucre glace pour la décoration



### Préparation :

Préchauffer le four à 180-200°. Beurrer un moule à cake

Faire fondre le beurre. Dans une poêle, faire fondre la cuillère à soupe de beurre, ajouter l'ananas, saupoudrer de sucre (1c.c.), et faire revenir 10mn en remuant délicatement.

Battre les œufs et le sucre, puis incorporer la farine, la poudre à lever et le beurre fondu, tout en continuant à tourner. Ajouter la noix de coco, le jus du sirop d'ananas, et incorporer les morceaux d'ananas. Mélanger, mettre dans le moule et enfourner 45mn, vérifier la cuisson et démouler tiède de préférence. Saupoudrer de sucre glace pour la décoration.

## Cake aux amandes :

### Ingrédients :

- 3 œufs entiers + 1 jaune d'œuf
- 125g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125g de beurre fondu
- 150g de farine
- ½ sachet de levure
- 150g de poudre d'amande
- 1 bonne poignée d'amandes effilées
- 1c.c. de miel



### Préparation :

Mélanger les œufs au sucre et sucre vanillé énergiquement. Ajouter le beurre fondu, la farine, la levure et la poudre d'amandes.

Beurrer un moule à cake, verser la préparation dans le moule et poser les amandes effilées sur le dessus. Enfourner pendant 40 à 50 mn à four thermostat 6. A mi-cuisson mettre un papier aluminium.

Une fois le cake démoulé, mettre le miel liquide sur les amandes.

## Cake aux amandes :

### Ingrédients :

- 3 œufs entiers + 1 jaune d'œuf
- 125g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125g de beurre fondu
- 150g de farine
- ½ sachet de levure
- 150g de poudre d'amande
- 1 bonne poignée d'amandes effilées
- 1c.c. de miel



### Préparation :

Mélanger les œufs au sucre et sucre vanillé énergiquement. Ajouter le beurre fondu, la farine, la levure et la poudre d'amandes.

Beurrer un moule à cake, verser la préparation dans le moule et poser les amandes effilées sur le dessus. Enfourner pendant 40 à 50 mn à four thermostat 6. A mi-cuisson mettre un papier aluminium.

Une fois le cake démoulé, mettre le miel liquide sur les amandes.

## Crème catalane :

### Ingrédients :

- 500g de lait
- 1 écorce de cannelle
- 1 zeste de citron vert
- 1 zeste de citron jaune
- 4 jaunes d'œufs
- 120g de sucre
- 25g de maïzena
- Cassonade



### Préparation :

Rincer la casserole avant de faire bouillir le lait (cela permet au lait de ne pas attacher au fond de la casserole). Retirer le lait bouillant du feu et ajouter la cannelle et les zestes des citrons. Laisser infuser 15mn. Passer au chinois. Vérifier que vous avez bien 500g, sinon ajouter un peu de lait. Dans un saladier, battre ensemble le sucre, les jaunes d'œufs et la maïzena. Verser le lait chaud sur le mélange tout en fouettant. Transvaser dans la casserole et remettre sur le feu. Porter à ébullition en remuant vivement jusqu'à ce que la crème épaisse. Verser dans des ramequins. Laisser refroidir avant de mettre au frais pour une nuit en filmant au contact de la crème. Au moment de servir, saupoudrer de cassonade, chauffer bien le fer brunisseur et caraméliser la surface (ou avec un chalumeau).

## Crème catalane :

### Ingrédients :

- 500g de lait
- 1 écorce de cannelle
- 1 zeste de citron vert
- 1 zeste de citron jaune
- 4 jaunes d'œufs
- 120g de sucre
- 25g de maïzena
- Cassonade



### Préparation :

Rincer la casserole avant de faire bouillir le lait (cela permet au lait de ne pas attacher au fond de la casserole). Retirer le lait bouillant du feu et ajouter la cannelle et les zestes des citrons. Laisser infuser 15mn. Passer au chinois. Vérifier que vous avez bien 500g, sinon ajouter un peu de lait. Dans un saladier, battre ensemble le sucre, les jaunes d'œufs et la maïzena. Verser le lait chaud sur le mélange tout en fouettant. Transvaser dans la casserole et remettre sur le feu. Porter à ébullition en remuant vivement jusqu'à ce que la crème épaisse. Verser dans des ramequins. Laisser refroidir avant de mettre au frais pour une nuit en filmant au contact de la crème. Au moment de servir, saupoudrer de cassonade, chauffer bien le fer brunisseur et caraméliser la surface (ou avec un chalumeau).

## Croustade aux pommes :

### *Ingrédients:*

5 pommes	6 feuilles de brick
1 jus de citron	20 cl de crème fraîche
2 cuillères à soupe de cognac	50 g de poudre d'amandes
100 g de sucre	30 g de beurre
huile	50 g de cassonade
1 jaune d'œuf	



### *Préparation :*

Eplucher les pommes, les couper en fines lamelles, et les faire macérer 1 heure avec le cognac et le sucre en poudre. Egoutter les pommes. Huiler un moule à tarte à fond amovible. Disposer en rosace 4 feuilles de brick que vous aurez huilées. Laisser le bord dépasser de 1 cm. Saupoudrer de poudre d'amandes. Garnir avec les pommes égouttées. Mélanger le jus de la macération avec la crème fraîche et le jaune d'œuf, verser le tout sur les pommes. Enfourner à four chaud 200°C pendant 10 mn.

Sortir ensuite la croustade du four, découper les deux dernières feuilles de brick en bandes de 1 cm de large, puis les froisser et en garnir le dessus des pommes. Faire fondre le beurre, y ajouter la cassonade, verser le tout sur la croustade et remettre au four doux 175°C, pendant 30 mn.

Servir tiède.

## Croustade aux pommes :

### *Ingrédients:*

5 pommes	6 feuilles de brick
1 jus de citron	20 cl de crème fraîche
2 cuillères à soupe de cognac	50 g de poudre d'amandes
100 g de sucre	30 g de beurre
huile	50 g de cassonade
1 jaune d'œuf	



### *Préparation :*

Eplucher les pommes, les couper en fines lamelles, et les faire macérer 1 heure avec le cognac et le sucre en poudre. Egoutter les pommes. Huiler un moule à tarte à fond amovible. Disposer en rosace 4 feuilles de brick que vous aurez huilées. Laisser le bord dépasser de 1 cm. Saupoudrer de poudre d'amandes. Garnir avec les pommes égouttées. Mélanger le jus de la macération avec la crème fraîche et le jaune d'œuf, verser le tout sur les pommes. Enfourner à four chaud 200°C pendant 10 mn.

Sortir ensuite la croustade du four, découper les deux dernières feuilles de brick en bandes de 1 cm de large, puis les froisser et en garnir le dessus des pommes. Faire fondre le beurre, y ajouter la cassonade, verser le tout sur la croustade et remettre au four doux 175°C, pendant 30 mn.

Servir tiède.

## Florentins aux amandes :

### *Ingrédients :*

- 150g amandes effilées
- 10g de crème
- 75g de sucre
- 50g de miel
- 50g de beurre
- 125g de chocolat de couverture



### *Préparation :*

Faire chauffer à feu fort la crème, le beurre, le sucre et el miel comme pour faire un caramel pendant 3 à 4 minutes. Il faut que le mélange épaississe légèrement.

Ensuite ajouter les amandes et répartissez dans des moules (type à tartelettes) sinon mettre des petits tas sur une place à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Pour finir, enfournez 5 minutes à 180°C (th. 6) jusqu'à ce vous notiez une légère coloration des amandes. Laissez refroidir et faites fondre le chocolat au bain- marie. Pour les recouvrir de chocolat, retournez vos préparations et nappez les de chocolat.

## Florentins aux amandes :

### *Ingrédients :*

- 150g amandes effilées
- 10g de crème
- 75g de sucre
- 50g de miel
- 50g de beurre
- 125g de chocolat de couverture



### *Préparation :*

Faire chauffer à feu fort la crème, le beurre, le sucre et el miel comme pour faire un caramel pendant 3 à 4 minutes. Il faut que le mélange épaississe légèrement.

Ensuite ajouter les amandes et répartissez dans des moules (type à tartelettes) sinon mettre des petits tas sur une place à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Pour finir, enfournez 5 minutes à 180°C (th. 6) jusqu'à ce vous notiez une légère coloration des amandes. Laissez refroidir et faites fondre le chocolat au bain- marie. Pour les recouvrir de chocolat, retournez vos préparations et nappez les de chocolat.

## Gâteau à l'orange ou au citron

### *Ingrédients :*

- 2 oranges ou 2 citrons
- 300g sucre en poudre
- 150g beurre fondu
- 3 œufs
- 1 cs de levure



### *Préparation :*

Mélanger en crème le beurre et la moitié du sucre. Ajouter les œufs entiers en battant la pâte pour l'aérer. Ajouter le zeste des fruits, la farine et la levure. Cuire à four modéré (190°C th. 6 ou 7). M

Démouler une fois tiède.

**Sirop :** Jus des deux fruits, deux verres d'eau et l'autre moitié du sucre. Amener le sirop à ébullition et le verser très doucement sur le gâteau tiède.

## Gâteau à l'orange ou au citron

### *Ingrédients :*

- 2 oranges ou 2 citrons
- 300g sucre en poudre
- 150g beurre fondu
- 3 œufs
- 1 cs de levure



### *Préparation :*

Mélanger en crème le beurre et la moitié du sucre. Ajouter les œufs entiers en battant la pâte pour l'aérer. Ajouter le zeste des fruits, la farine et la levure. Cuire à four modéré (190°C th. 6 ou 7). M

Démouler une fois tiède.

**Sirop :** Jus des deux fruits, deux verres d'eau et l'autre moitié du sucre. Amener le sirop à ébullition et le verser très doucement sur le gâteau tiède

## Gâteau de la femme fainéante : (Recette slovaque)

### *Ingrédients :*

- 2 mugs de farine
- 2 mugs de sucre
- 2 mugs de lait
- 1 mug de graines de pavot
- 1 mug d'huile
- 3 œufs



### *Préparation :*

Mélanger les œufs, le lait, l'huile et les graines de pavot.

Ajouter la farine

Mettre dans un moule à manqué.

Faire cuire 30mn th. 5.

Dès la sortie du four, étaler la confiture de votre choix sur le dessus.

Si vous le désirez, vous pouvez étaler du chocolat fondu et saupoudrer de noix de coco râpée.

## Gâteau de la femme fainéante : (Recette slovaque)

### *Ingrédients :*

- 2 mugs de farine
- 2 mugs de sucre
- 2 mugs de lait
- 1 mug de graines de pavot
- 1 mug d'huile
- 3 œufs



### *Préparation :*

Mélanger les œufs, le lait, l'huile et les graines de pavot.

Ajouter la farine

Mettre dans un moule à manqué.

Faire cuire 30mn th. 5.

Dès la sortie du four, étaler la confiture de votre choix sur le dessus.

Si vous le désirez, vous pouvez étaler du chocolat fondu et saupoudrer de noix de coco râpée



## Gâteau de semoule au caramel :

### Ingrédients :

- 125g de semoule fine
- 1 Litre de lait
- 2 œufs
- 150g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Caramel
- Sel



### Préparation :

Préchauffer le four à 180° (th. 6).

Porter à ébullition le lait avec le sucre et la pincée de sel.

Verser la semoule et faire cuire 10mn en remuant sans cesse.

Hors du feu, ajouter les 2 œufs battus en omelette avec le sachet de sucre vanillé.

Caraméliser un plat qui va au four, verser la préparation sur le caramel et faire cuire 25mn.

## Gâteau de semoule au caramel :

### Ingrédients :

- 125g de semoule fine
- 1 Litre de lait
- 2 œufs
- 150g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Caramel
- Sel



### Préparation :

Préchauffer le four à 180° (th. 6).

Porter à ébullition le lait avec le sucre et la pincée de sel.

Verser la semoule et faire cuire 10mn en remuant sans cesse.

Hors du feu, ajouter les 2 œufs battus en omelette avec le sachet de sucre vanillé.

Caraméliser un plat qui va au four, verser la préparation sur le caramel et faire cuire 25mn.

## Mont blanc meringué aux marrons :



### Ingrédients (4 personnes)

- La meringue : 4 blancs d'œufs 125 g de sucre semoule, 125 g de sucre glace.
- La crème fouettée : 5 dl de crème fleurette , 70 g de sucre, 1 gousse de vanille, 1 dl de cognac
- La crème de marrons : 250 g de purée de marrons, 250 g de crème de marrons, 2 dl de cognac, marrons confits

### Recette :

*La meringue* : allumer le four à 130 °C (th. 4). Monter les blancs d'œufs au batteur en ajoutant progressivement le sucre semoule, puis le sucre glace à la spatule. Poser sur une plaque à pâtisserie des boules de 4 cm de diamètre. Glisser au four, laisser cuire 15 minutes, puis baisser à 90 °C (th. 3). Laisser cuire 10 minutes. Laisser refroidir.

*La crème de marrons* : mélanger dans un saladier la purée et la crème de marrons, ajouter le cognac, bien mélanger et réserver au frais.

*La crème fouettée* : faire chauffer un quart de la crème avec le sucre. Hors du feu, y faire infuser la gousse de vanille fendue. Laisser refroidir, verser dans la crème restante, ajouter le cognac, mettre au frais. Lorsque la crème est froide, la fouetter avec un batteur.

### Conseils

Pour servir : répartir la moitié de la crème fouettée dans le fond de quatre verres, poser une boule de meringue, remettre de la crème fouettée, ajouter la crème de marrons au cognac et décorer d'une meringue et d'un marron confit.

## Mont blanc meringué aux marrons :



### Ingrédients (4 personnes)

- La meringue : 4 blancs d'œufs 125 g de sucre semoule, 125 g de sucre glace.
- La crème fouettée : 5 dl de crème fleurette , 70 g de sucre, 1 gousse de vanille, 1 dl de cognac
- La crème de marrons : 250 g de purée de marrons, 250 g de crème de marrons, 2 dl de cognac, marrons confits

### Recette :

*La meringue* : allumer le four à 130 °C (th. 4). Monter les blancs d'œufs au batteur en ajoutant progressivement le sucre semoule, puis le sucre glace à la spatule. Poser sur une plaque à pâtisserie des boules de 4 cm de diamètre. Glisser au four, laisser cuire 15 minutes, puis baisser à 90 °C (th. 3). Laisser cuire 10 minutes. Laisser refroidir.

*La crème de marrons* : mélanger dans un saladier la purée et la crème de marrons, ajouter le cognac, bien mélanger et réserver au frais.

*La crème fouettée* : faire chauffer un quart de la crème avec le sucre. Hors du feu, y faire infuser la gousse de vanille fendue. Laisser refroidir, verser dans la crème restante, ajouter le cognac, mettre au frais. Lorsque la crème est froide, la fouetter avec un batteur.

### Conseils

Pour servir : répartir la moitié de la crème fouettée dans le fond de quatre verres, poser une boule de meringue, remettre de la crème fouettée, ajouter la crème de marrons au cognac et décorer d'une meringue et d'un marron confit.

## Pain d'épices :

### Ingrédients :

- 250g de farine de blé
- 250g de farine de seigle
- 150g de sucre
- 1 cs de bicarbonate ou de levure
- 5 cs de miel liquide
- 2 clous de girofle
- 1 cc de cannelle en poudre
- 10 g d'anis en poudre
- ¼ l de lait



### Préparation :

Piler les clous de girofle dans un mortier pour les réduire en poudre fine.

Mettre les farines dans une terrine et ajouter le sucre. Bien mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter les épices : girofle, cannelle et anis. Vous pouvez également prendre une préparation pour pain d'épices (tous les épices sont déjà en poudre. Joindre le bicarbonate ou la levure. Verser le miel, si le miel est solide, vous pouvez le liquéfier au préalable sur un feu très doux. Verser ensuite le lait et délayer progressivement la farine dans le lait et le miel en veillant à ne pas faire de grumeaux. Beurrer un moule à cake et y verser la pâte qui doit arriver aux deux tiers de la hauteur du moule, car elle va gonfler en cuisant. Faire cuire pendant 1h à four moyen (180°).

## Pain d'épices :

### Ingrédients :

- 250g de farine de blé
- 250g de farine de seigle
- 150g de sucre
- 1 cs de bicarbonate ou de levure
- 5 cs de miel liquide
- 2 clous de girofle
- 1 cc de cannelle en poudre
- 10 g d'anis en poudre
- ¼ l de lait



### Préparation :

Piler les clous de girofle dans un mortier pour les réduire en poudre fine.

Mettre les farines dans une terrine et ajouter le sucre. Bien mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter les épices : girofle, cannelle et anis. Vous pouvez également prendre une préparation pour pain d'épices (tous les épices sont déjà en poudre. Joindre le bicarbonate ou la levure. Verser le miel, si le miel est solide, vous pouvez le liquéfier au préalable sur un feu très doux. Verser ensuite le lait et délayer progressivement la farine dans le lait et le miel en veillant à ne pas faire de grumeaux. Beurrer un moule à cake et y verser la pâte qui doit arriver aux deux tiers de la hauteur du moule, car elle va gonfler en cuisant. Faire cuire pendant 1h à four moyen (180°).

## Pancakes :

### Ingrédients :

- 250g de farine
- 30g de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- 65g de beurre
- 1 pincée de sel
- 30cl de lait



### Préparation :

Prévoir une heure de repos.

Faire fondre le beurre.

Mettre la farine, la levure et le sucre dans un saladier. Ajouter ensuite, les œufs entiers et mélanger le tout.

Ajouter le beurre et délayer progressivement le mélange avec le lait afin d'éviter les grumeaux. Laisser reposer une heure au minimum au réfrigérateur.

Faire cuire comme des crêpes, mais en les faisant plus épaisses et plus petites.

## Pancakes :

### Ingrédients :

- 250g de farine
- 30g de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- 65g de beurre
- 1 pincée de sel
- 30cl de lait



### Préparation :

Prévoir une heure de repos.

Faire fondre le beurre.

Mettre la farine, la levure et le sucre dans un saladier. Ajouter ensuite, les œufs entiers et mélanger le tout.

Ajouter le beurre et délayer progressivement le mélange avec le lait afin d'éviter les grumeaux. Laisser reposer une heure au minimum au réfrigérateur.

Faire cuire comme des crêpes, mais en les faisant plus épaisses et plus petites.

## Poires au chocolat

### Ingrédients :

- 6 poires
- 200g de chocolat à cuire
- 100g de sucre
- 50g de beurre
- 40cl d'eau
- En option : amandes effilées grillées, glace à la vanille



### Préparation :

Eplucher les poires en les laissant entières et sans retirer les queues.

Verser le sucre dans une casserole, ajouter 10cl d'eau et pélagner pour dissoudre le sucre.

Poser les poires debout dans la casserole et faites-les cuire 20mn environ. Elles doivent être tendres.

Retirer les poires de la casserole et les mettre à refroidir dans un plat.

Faire réduire le sirop de moitié, ajouter le chocolat cassé en morceaux et faire fondre le tout à feu doux.

Incorporer le beurre par petits morceaux en fouettant.

Répartir les poires dans 6 coupelles, verser le chocolat chaud dessus.

Vous pouvez parsemer votre préparation d'amandes effilées grillées et accompagner le tout d'une boule de glace à la vanille.

## Poires au chocolat

### Ingrédients :

- 6 poires
- 200g de chocolat à cuire
- 100g de sucre
- 50g de beurre
- 40cl d'eau
- En option : amandes effilées grillées, glace à la vanille



### Préparation :

Eplucher les poires en les laissant entières et sans retirer les queues.

Verser le sucre dans une casserole, ajouter 10cl d'eau et pélagner pour dissoudre le sucre.

Poser les poires debout dans la casserole et faites-les cuire 20mn environ. Elles doivent être tendres.

Retirer les poires de la casserole et les mettre à refroidir dans un plat.

Faire réduire le sirop de moitié, ajouter le chocolat cassé en morceaux et faire fondre le tout à feu doux.

Incorporer le beurre par petits morceaux en fouettant.

Répartir les poires dans 6 coupelles, verser le chocolat chaud dessus.

Vous pouvez parsemer votre préparation d'amandes effilées grillées et accompagner le tout d'une boule de glace à la vanille.

## Tiramisu aux framboises et spéculoos

### Ingrédients :

- 2 œufs
- 250g de mascarpone
- 70g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125g de framboises
- spéculoos



### Préparation :

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes, le sucre roux et le sucre vanillé.

Ajouter le mascarpone et fouetter le tout.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent.

Ecraser les framboises dans une jatte.

Ecraser les spéculoos.

Tapiser les verrines avec les biscuits, recouvrir de framboises et étaler une couche de la préparation au mascarpone.

Faire une seconde couche de biscuits, framboise et crème. Mettre une framboise entière sur le dessus pour la décoration.

## Tiramisu aux framboises et spéculoos

### Ingrédients :

- 2 œufs
- 250g de mascarpone
- 70g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125g de framboises
- spéculoos



### Préparation :

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes, le sucre roux et le sucre vanillé.

Ajouter le mascarpone et fouetter le tout.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent.

Ecraser les framboises dans une jatte.

Ecraser les spéculoos.

Tapiser les verrines avec les biscuits, recouvrir de framboises et étaler une couche de la préparation au mascarpone.

Faire une seconde couche de biscuits, framboise et crème. Mettre une framboise entière sur le dessus pour la décoration.