



Tiramisu aux Galettes St Michel et aux fruits de saison

Temps de préparation : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 paquet de galettes St Michel
- 40 gr de fruits rouges
- 200 gr de mascarpone
- 200 gr de crème liquide (*30% de matières grasses*)
- 1 citron jaune
- Des fruits de saison (pommes, rhubarbe, fraises...)

La crème mascarpone

1. Monter la crème liquide au batteur et lorsqu'elle est ferme incorporer délicatement le mascarpone.
2. Ajouter des zestes de citron.

Montage

1. Mettre les galettes St Michel à plat sur une planche et les écraser avec un rouleau à pâtisserie.
2. Verser le coulis de fraises au fond du verre puis y déposer les éclats de galette St Michel.
3. Remplir de crème mascarpone jusqu'en haut du verre.
4. Déposer une galette St Michel et agrémenter de fruits de saisons.

Les astuces St Michel

Utiliser de la confiture diluée avec un peu d'eau pour avoir un coulis.

Utiliser un yaourt ou de la crème chantilly pour remplacer la crème mascarpone.