



## 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.