Tiramisu de Pic Barbichette aux raisins frais



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **15 min.**

Ingrédients

- 100 g de Pic Barbichette
- 2 œufs
- 20 g de sucre
- 25 cl de crème 35% Isigny
- 80 g de raisins sans pépins
- Quelques feuilles de menthe

Étapes de la préparation

Difficulté : Moyen/Avancé ?????????
Temps de pause : 3 heures

1. Séparez les blancs des jaunes d’œufs. Blanchissez les jaunes avec le sucre à l’aide d’un batteur à grande vitesse.
2. Ajoutez le fromage découpé en tout petits morceaux et fouettez à vitesse moyenne jusqu’à l’obtention d’un mélange homogène.
3. Ajoutez la crème et fouettez jusqu’à foisonnement.
4. Parallèlement, montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange.
5. Garnissez le fond des verrines de service avec les grains de raisins préalablement découpés en quatre.
6. Versez la mousse tiramisu dans une poche à pâtisserie et remplissez les verrines.
7. Laissez reposer au frais 3 heures.
8. Avant de déguster, déposez des morceaux de fruits sur les mousses avec une feuille de menthe.