

Dessert de la Saint-Valentin : verrines Blanches & Rose avec des Traou Mad

Écrit par Cécile DOUAY
Lundi, 08 Février 2010 18:17



Les verrines sucrées ont pour elles plusieurs atouts : faciles à préparer, elles permettent de savourer des saveurs très différentes et font toujours leur petit effet quand on les présente sur la table...

Voici un [dessert fruité à base de framboises, de mascarpone et de Traou Mad](#) , aux couleurs de la **Saint-Valentin**

. A déguster à deux, mais aussi en famille ou entre amis.

Ingrédients pour 6 verrines

- 6 [Traou Mad de Pont Aven™](#)
- 250 g de mascarpone
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 250 g de framboises
- Amandes effilées (facultatif)

Préparation

- Émietter 1 sablé au fond de chaque verrine.
- Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Ajouter le mascarpone et réserver au frais.
- Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange œufs/sucre/mascarpone.
- Disposer quelques framboises sur les biscuits émiettés, recouvrir de crème au

Dessert de la Saint-Valentin : verrines Blanches & Rose avec des Traou Mad

Écrit par Cécile DOUAY

Lundi, 08 Février 2010 18:17

mascarpone.

- Décorer avec une framboise ou quelques amandes effilées.
- Réserver au frais 24h.

Source : [blog de Traou Mad](#)