

Trifle poire, confiture de lait et mousse mascarpone

Ingrédients (pour 6 verrines de 15 cl environ)

- 1/2 boîte de poires au sirop (coupées en petits dés)
- Confiture de lait (ou caramel au lait)
- 6 petites meringues
- Quelques spéculoos émiétés
- 125 g de mascarpone
- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 1 c à s de rhum

Confiture au lait entier

- 1 litre de lait entier
- 350 g de sucre en poudre
- 2 pincées de fleur de sel
- 1 gousse de vanille

Préparation :

Préparation de la confiture avec du lait entier

Verser le lait, le sucre et la fleur de sel dans une grande casserole. Ajouter la gousse de vanille fendue et grattée et porter le tout à ébullition. Faire cuire pendant environ 2 h à feu doux, en remuant toutes les 10 minutes. Lorsque le lait commence à épaissir, retirer la gousse de vanille et continuer de mélanger. La confiture de lait est prête lorsqu'elle nappe le dos de la cuillère et a une couleur de caramel. Pour une texture plus épaisse, prolonger la cuisson de quelques minutes. Verser la confiture de lait dans un bocal en verre et laisser reposer pendant 2 h au réfrigérateur avant de déguster.

Préparation de la mousse mascarpone

Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et le mascarpone au fouet, quand le mélange est lisse, ajouter le rhum et les blancs d'œufs battus en neige (délicatement !)

Dressage

Déposer une meringue grossièrement écrasée dans le fond de chaque verrine, recouvrir d'une couche de mousse mascarpone, d'une couche de poires et d'une cuillère de confiture de lait, une nouvelle couche de mousse, poires, confiture de lait. Terminer par une couche de mousse.

Réfrigérer les verrines quelques heures (pas plus de 3 heures au risque de détremper la meringue) Au moment de servir, saupoudrer de spéculoos réduits en miettes.

