

AUTRES IDÉES DE DESSERTS POUR LE DIMANCHE DE PÂQUES

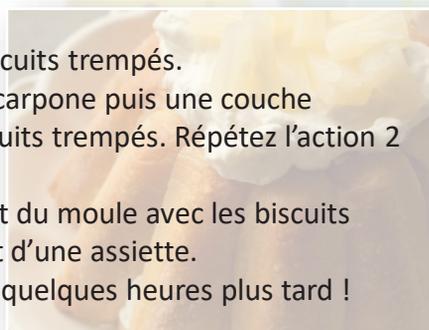
Charlotte ananas-coco

Ingrédients:

- ✓ 30 biscuits cuillères environ
- ✓ 200g de mascarpone (ou Philadelphia, non allégé)
- ✓ 50g de lait de coco
- ✓ 20g de noix de coco râpée
- ✓ 80g de sucre
- ✓ 300g d'ananas (frais épluché ou au sirop)
- ✓ 200mL de jus d'ananas

Etapes :

1. Fouettez le mascarpone et le lait de coco dans 2 contenant différent.
2. Versez le lait de coco fouetté dans le mascarpone fouetté et ajoutez le sucre et 50mL de jus d'ananas. Réservez au frais.
3. Trempez les biscuits dans le jus d'ananas (côté lisse du biscuit).
4. Tapissez le moule avec les biscuits trempés.
5. Ajoutez 1/3 du mélange mascarpone puis une couche d'ananas, une couche de biscuits trempés. Répétez l'action 2 nouvelles fois.
6. Veillez à bien refermer le haut du moule avec les biscuits trempés. Couvrez d'un film et d'une assiette.
7. Réservez au frais et dégustez quelques heures plus tard !



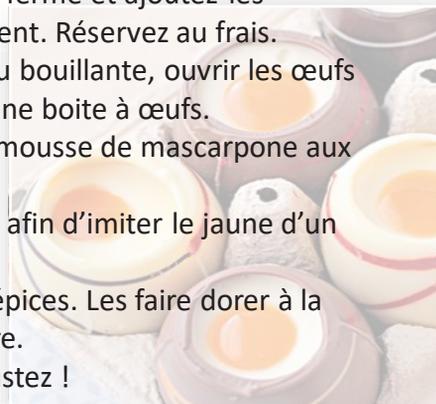
Œufs à la coque gourmands

Ingrédients:

- ✓ 6 œufs en chocolat de la taille d'un vrai œuf
- ✓ 4 tranches de pain d'épices
- ✓ 30 g de beurre
- ✓ Pour la mousse mascarpone :
 - ✓ 2 œufs
 - ✓ 60 g de mascarpone
 - ✓ 60 g de sucre
 - ✓ 50 g de purée de fruit jaune

Etapes :

1. Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le mascarpone. Fouettez encore 1 minute.
2. Battez les blancs d'œufs en neige ferme et ajoutez-les délicatement au mélange précédent. Réservez au frais.
3. Trempez un couteau dans de l'eau bouillante, ouvrir les œufs en chocolats. Les disposer dans une boîte à œufs.
4. Remplir les œufs en chocolat de mousse de mascarpone aux 4/5èmes.
5. Ajoutez du coulis de fruits jaunes afin d'imiter le jaune d'un œuf à la coque.
6. Taillez des mouillettes de pain d'épices. Les faire dorer à la poêle dans une noisette de beurre.
7. Servez dans un coquetier et dégustez !



Œufs farcis façon tiramisu fraise

Ingrédients:

1 gros œuf
2 sachets de sucre vanillé
125 g de mascarpone
1 gousse de vanille ou 1
sachet de sucre vanillé ou 1
cuillère à café d'arôme vanille
8 biscuits à la cuillère
1 pincée de sel
150 g de fraises
4 œufs de la taille d'un vrai
œuf

Etapes :

1. Séparez le jaune d'œuf du blanc. Battez le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le mascarpone. Fouettez encore 1 minute.
2. Battez le blanc d'œuf en neige ferme et ajoutez-les délicatement au mélange précédent. Réservez au frais.
3. Trempez un couteau dans de l'eau bouillante, ouvrir les œufs en chocolats. Les disposer dans une boîte à œufs.
4. Couper les fraises en petits dés.
5. Remplir les œufs en chocolat petit à petit de mousse de mascarpone, de fraises et de biscuits de manière alternée.
6. Recouvrir délicatement du chapeau de l'œuf retiré précédemment. Servez dans un coquetier et dégustez !

Belle Semaine Sainte et très joyeuses Pâques à tous.

******Tatiana Recouvreur******

******Julia Graindorge******