Tiphaine Campet

Autres desserts aux fruits

Baies cristallisées et mascarpone vanillé

3h15	15 min	3h	0	478
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 125 g **Mascarpone**
- 100 g **Groseilles**
- 100 g **Myrtille(s)**
- 200 g **Sucre semoule**
- 100 g **Sucre glace**
- 3 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
- 1 **Gousse(s) de vanille**

Étape 1

Cristallisation des baies

1. Préchauffer le four à 70°C(Th.2).
2. Battre la moitié des blancs dans un saladier pour les faire mousser un peu.
3. Verser un peu du sucre dans un deuxième saladier.
4. Passer les grappes de groseilles dans le blanc d'œuf puis dans le sucre. Les déposer ensuite sur du papier sulfurisé.
5. Quand le sucre est trop détrempé de blanc d'œuf, le changer. Fouetter de temps en temps le blanc d'œuf.
6. Éventuellement, parfumer le sucre avec des arômes.
7. Passer ensuite les myrtilles, en utilisant une fourchette pour les manipuler.
8. Quand tous les fruits sont enrobés et posés sur le papier sulfurisé, enfourner pendant 3h.

Étape 2

Réalisation de la crème fouettée vanillée

1. Dans un saladier, battre le mascarpone au fouet en ajoutant progressivement le sucre glace, jusqu'à obtenir une texture lisse.

2. Extraire les graines de la vanille. Les ajouter au mascarpone. Bien mélanger.
3. Filmer et réserver au frais en attendant la fin de la cristallisation des baies.

Étape 3

Dressage

1. Sortir les baies cristallisées du four et le mascarpone vanillé du réfrigérateur.
2. Déposer quelques cuillères de crème dans un bol sur une assiette.
3. Décoller délicatement les baies du papier sulfurisé à l'aide d'une spatule et les déposer sur l'assiette, à côté du bol.
4. Ajouter une petite cuillère dans la crème.