

CERCLE OUVRIER

GOURMANDISES ASIATIQUES Ou Douceur Gingembre



Ingrédients : 4 personnes

250 gr de mascarpone

2 blancs d'œuf

2 poires

1 jus de citron

50 gr de sucre en poudre

80 gr de gingembre confit (dans les rayons de produits exotiques)

20 gr de gingembre confit pour la décoration

Préparation :

Mixez les deux poires épluchées avec le jus du citron (pour éviter aux poires de noircir), ajouter le sucre, puis les 80 gr gingembre confit

Battre les deux blancs en neige très ferme

Mettre dans un récipient : mascarpone, la préparation mixée (poires, citron, gingembre, sucre)

Incorporez les blancs en neige délicatement

Mettre dans des verrines et réserver au réfrigérateur une heure avant la dégustation

Au moment de servir décorer avec un pétale de gingembre confit

