

FINGER TAPAS SUCRÉ

Quantité 6 tartines

Temps de preparation 15 minutes

Difficulté



Ingédients

- 2 tranches de brioche fraîches
- 150 gr de mascarpone
- 50 gr de sucre glace
- 8 fraises
- 10 framboises
- 10 myrtilles
- 1 cs à soupe de votre sirop préféré (accord de gout plutôt orgeat, citron ou fruits rouges)
- Vanille en poudre
- Extrait de Vanille
- 1 Cc à soupe de sucre semoule
- 10 gr de beurre

Réalisation

- Couper les brioches en rectangle pour faire des fingers, les mettre à caraméliser dans une poêle avec le beurre et la petite cuillère de sucre, 2 minutes par côté à feu moyen.
- Couper les fruits, les mettre dans un bol avec quelques gouttes de jus de citron et un peu du sirop de votre choix.
- Fouetter le mascarpone avec la vanille, le mettre dans une poche à douille crenelée de préférence.
- Dresser sur les brioches un peu refroidie le mascarpone, en vas et vient comme sur un vienetta biscuit !
- Dresser les fruits rouges sur la crème au mascarpone et déguster sans attendre avec un petit verre de Pastis 51 Rosé qui s'accorde parfaitement avec les fruits rouges !



Notes



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

