

LA RECETTE DE VALÉRIE

Valérie est notre cuisinière en chef. Avec Catherine, elle prépare chaque jour les bons petits plats servis aux enfants de la crèche et du jardin d'enfants. Et chaque mois, elle partage une de ses recettes avec vous !

LE TIRAMISU AU MELON

Les ingrédients (pour 6 personnes) :

15 biscuits cuillère

250 g de mascarpone

2 jaunes

110 g de beurre

1 melon

2 œufs entiers

80 g de sucre

30 cl de crème 30%

La recette :

Couper le melon et le passer au blender.

Tremper les biscuits cuillère dans le jus et faire une couche au fond un moule rectangulaire.

Mélanger les œufs, les jaunes et le sucre et le jus de melon dans une casserole puis mettre au feu 15 min

Quand le mélange est bien épaissi ajouter hors du feu le beurre réserver.

Battre le mascarpone et la crème en chantilly ensuite ajouter la moitié de crème de melon.

Mettre une 1ere couche sur les biscuits refaire une seconde couche de biscuit et de crème.

Puis verser le restant de la crème de melon dessus

Réserver au frais 2 à 3 heures puis décorer avec des boules de melon.

