

# MÉLI-MÉLO POMMES PRUNES FAÇON TATIN ET SA QUENELLE DE MASCARPONE À L'ÉRABLE

Par la chef Karine HERVÉ



DESSERT

20 MIN

10 MIN

4 PERSONNES



## MES COURSES DU MARCHÉ

- 3 pommes
- 10 prunes
- 50g de sucre cassonade
- 100g de noisettes torréfiées
- 200g de mascarpone
- 100g de sirop d'érable

- 1 Éplucher les pommes et les couper en petits cubes.  
Couper les prunes.  
Faire revenir avec 2 cuillères à soupe d'eau et 50g de sucre cassonade.
- 2 Mixer les noisettes torréfiées.
- 3 Mélanger le mascarpone avec 100g de sirop d'érable.
- 4 Pour le montage, disposer dans l'ordre : 1 couche de fruits (servir le mélange tiède), 1 couche de noisettes, 1 couche de fruits, et 1 quenelle de mascarpone (qui doit être bien frais).

LA GRIOTTE SUR LE GATEAU  
KARINE HERVÉ  
36 RUE BOSSUET, 69006 LYON  
06 61 19 87 48

DU MARDI AU SAMEDI DE 10H À 18H  
COURS DE PÂTISSERIE, MASTERCLASS, LABORATOIRE PARTAGÉ,  
PÂTISSERIE SUR COMMANDE, ÉVÉNEMENTIEL

RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES SUR [WWW.MTONMARCHÉ.COM](http://WWW.MTONMARCHÉ.COM)





# 1 MARCHÉ CHEF RECETTE

