

Tiramisu framboise/caramel aux galettes St Michel

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
10 portions	15 minutes	★ ☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 200 g de framboise
- 30 galettes st Michel
- 600 g de préparation pour tiramisu foisonnée
- 50 g de pépites de caramel

LA RECETTE

- Déposer une galette st Michel au fond des verrines.
- Couvrir de framboises, pocher la moitie de la préparation pour tiramisu et parsemer de pépites de caramel.
- Recouvrir de morceaux de galettes.
- Répartir les dernières framboise et masquer avec le restant de tiramisu.

Astuce du chef

La préparation pour tiramisu peut être remplacée par une chantilly ou une crème diplomate.

LE MONTAGE

Planter une galette st Michel dans la verrine et décorer d'une framboise, d'une feuille de menthe et de quelques pépites de caramel.