



# Tiramisu framboise/caramel aux galettes St Michel

Nombre de portions

10 portions

Temps de préparation

15 minutes

Difficulté

★☆☆



## 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 moitié 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.