



TIRAMISU CRÉOLE AU MELON

INGRÉDIENTS

- 1/2 melon
- 400 g de mascarpone
- 8 spéculoos
- 200 g d'ananas
- 25 cl de crème liquide
- 10 cl de lait de coco
- 100 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE REPOS : 1H

TEMPS TOTAL : 1H15MN

PRÉPARATION

Coupez le melon en quatre. Ôtez la peau et les graines et détaillez-le en lamelles.

Coupez l'ananas en petits dés.

Montez la crème liquide bien froide en chantilly.

Ajoutez le mascarpone, le sucre et le lait de coco. Continuez à fouetter pour obtenir un mélange homogène.

Écrasez grossièrement les spéculoos et disposez-les dans le fond d'un plat creux ou dans des verrines.

Recouvrez avec la moitié de la crème puis la moitié des fruits.

Recommencez et terminez en saupoudrant de noix de coco et de spéculoos émiettés.

Réservez au froid 1 heure avant de servir.