**Gourmandise au mascarpone**

[](http://icu.linter.fr/450/367429/3360811081/gourmandise-au-mascarpone.jpg)

[Agrandir la photo](http://icu.linter.fr/450/367429/3360811081/gourmandise-au-mascarpone.jpg)

Recette proposée par [Camille Prevost](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/10472102/6888025165/camille_prevost/)

http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/image/commun/picto_citation.gifUne recette facile et rapide à réaliser pour le plaisir des papilles. http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/image/commun/picto_citation_fin.gif

* [Recette facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/)

**Pour 2 personnes :**

* 250 g de mascarpone
* 2 ou 3 jaunes d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 70 g sucre glace
* 8 carrés de chocolat noir à pâtisserie
* 14 [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml)
* quelques gouttes de lait
* quelques [amandes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) effilées
* pralin
* **Préparation :** 10 mn
* **Cuisson :** 4 mn
* **Repos :** 180 mn
* **Temps total :** 194 mn

Dernière mise à jour 31/08/2010

* **Préparation**

**1**Fouettez les jaunes avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse.   
  
**2**Ajoutez le mascarpone et battez énergiquement.   
  
**3**Placez la préparation au congélateur au minimum 3 heures.   
  
**4**Avant la dégustation, faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) les carrés de chocolat au micro-ondes (quelques secondes).   
  
**5**Pour obtenir un coulis, rallongez la préparation à l'aide de quelques gouttes de lait.   
  
**6**Dressez vos coupes en y ajoutant quelques framboises, les amandes effilées grillées et saupoudrez de pralin.

Pour finir... Ce plat convient parfaitement en tant que dessert ou goûter. Il peut également être réalisé à l'aide d'une sorbetière.