



Croissant aux agrumes et mascarpone caramel à l'érable



Pour 4 personnes :

- 4 croissants au beurre Au Pain Doré
- 500 g de mascarpone
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 2 citrons, 3 pamplemousses, 5 oranges sanguines.
- Sirop d'érable à l'orange

Préparation

- Mettre les jaunes d'œufs dans un bol, y ajouter le sucre. Mélanger au fouet électrique pendant 3 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporer le mascarpone doucement ainsi que le jus de citron. Réserver au frigo le temps de terminer la recette.
- Peler à vif la moitié des agrumes afin d'obtenir de beaux quartiers.
- Récupérer le jus et le mélanger au sirop d'érable à l'orange. Faire chauffer doucement dans une casserole avec les agrumes restants pendant 30 secondes. Retirer les agrumes en les égouttant.
- Faire réduire votre sirop pour obtenir la consistance d'un caramel.
- Couper les croissants en deux sur le sens de la longueur. Étaler une couche du mélange mascarpone, ajouter les quartiers d'agrumes, puis une autre couche de mascarpone.
- Refermer avec l'autre moitié du croissant.
- Dresser sur assiette avec bleuets et le caramel à l'érable.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !