

# VERRINE MASCARPONE A L'ANANAS ET GINGEMBRE

Pour 2 verrines

Préparation : 10 min

Réfrigération : 3 heures



**125 g de mascarpone**

**125 g de fromage blanc**

**2 tranches d'ananas au sirop + 2 cuillères à soupe de sirop**

**1 feuille de gélatine**

**1 cuillère à soupe de sucre roux**

**1 petite noix de gingembre frais**

**gingembre confit pour le décor**

- 1 Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 min.
- 2 Pendant ce temps, mixer l'ananas et le gingembre râpé avec le mascarpone, le fromage blanc et le sucre roux.
- 3 Faire chauffer le sirop d'ananas dans une casserole et y faire fondre la gélatine. Verser le contenu de la casserole dans le mélange "fromagé". Bien mélanger.
- 4 Répartir dans 2 verrines et mettre au frais.
- 5 Au moment de servir, décorer de gingembre confit découpé en bâtonnets.