



Mes commissions pour 6 personnes :

- un pot de 250g de mascarpone
- 100 g d'amandes émondées
- 5 amandes amères
- 1 verre de lait
- 50 g de sucre cassonade
- 1 cuillère de thé matcha en poudre (Mariage)
- Huile d'olive de Gratte Semelle (Mille)

La préparation:

- Mettre dans votre blender les amandes émondées + les amandes amères,
- Donner un tour rapide pour broyer le tout,
- Rajouter le verre de lait et le sucre,
- Turbiner 5 minutes , très rapidement pour obtenir une crème onctueuse.
- Puis mettre le mascarpone dans un bol et le faire monter avec un fouet ou un mixer pour battre les oeufs.
Attention, ce mixage est bref, car le mascarpone pourrait se décomposer.
- Toujours en mixant rajouter la crème d'amande, jusqu'à obtenir un mélange homogène et onctueux.
- Le verser dans des verrines transparentes (soit 6 soit 12 petites) au moment de servir, saupoudrer d'un peu de thé vert à travers une passoire, et y ajouter un lichette d'huile d'olive.