

Tiramisu aux saveurs bretonnes

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 8 palets bretons
- 3 œufs
- 80g de sucre
- 250g de mascarpone
- 4 à 5 cuil. à soupe de sirop de caramel au beurre salé (*Monin pour ma part*)
- 2 pommes
- une noix de beurre demi-sel
- 4 cuil. à soupe de sucre en poudre

Préparation :

1. Émietter les palets bretons (à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un mortier), en gardant quelques petits morceaux pour donner un peu de croquant au dessert. Tapiser le fond des verrines de ces miettes en tassant un peu.
2. Préparer la crème mascarpone, séparer les blancs des jaunes d'œufs, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone, fouetter jusqu'à obtention d'une crème lisse. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent, enfin ajouter 4 ou 5 cuillères à soupe de sirop de caramel beurre salé, selon le goût.
3. Verser la crème mascarpone dans les verrines puis réserver au frais 4 heures minimum. (*pour ma part j'ai préparé la veille, c'est encore meilleur !*).
4. Ce temps passé, caraméliser les pommes. Dans une poêle faire fondre une noix de beurre et y ajouter les pommes préalablement peler et couper en petit dès, saupoudrer de sucre en poudre, et laisser caraméliser à feu moyen pendant environ 10 minutes, en remuant de temps en temps. Laisser refroidir dans la poêle.
5. Une fois les pommes refroidies, les dresser sur le dessus des verrines puis replacer au frais jusqu'à dégustation.

<http://lesrecettesdamandiine.over-blog.com/2015/06/tiramisu-aux-saveurs-bretonnes.html>

Amandine Cooking / Copyright © 2015