



Recette tiramisu

LES INGRÉDIENTS POUR 6 TIRAMISUS EN VERRINES :

Pour le tiramisu :

250g de mascarpone
2 oeufs
60g de sucre
12 biscuits à la cuillère
1 verre de café très serré
Chocolat en poudre

Pour les noisettes caramélisées :

100g de noisettes
50g de sucre
5g de beurre
1 pincée de fleur de sel

Pour la décoration :

noisettes caramélisées
feuille d'or
Ferrero Rocher
copeau de chocolat

LA PRÉPARATION :

1. Pour le tiramisu :

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes
Mélanger les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le mascarpone.
Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement au mélange précédent.
Dans une assiette creuse, verser le café.
Dresser les verrines : tremper les biscuits à la cuillère dans le café. Les disposer au fond des verrines. Ajouter une couche de mascarpone, une couche de biscuits, une couche de mascarpone, ainsi de suite. Pour la dernière couche disposer le mascarpone et saupoudrer de chocolat en poudre.
Ajouter la déco (cf ci-dessous).

2. Pour les noisettes caramélisées :

Faire torréfier les noisettes au four à 150°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir.
Verser le sucre dans une casserole à fond épais. Sur feu vif, faire un caramel (température environ 118°C).
Verser les noisettes dans le sucre et mélanger sans cesse. Le sucre va se cristalliser et enrober les noisettes de cristaux blanc : continuer de remuer sur feu doux, le sucre va se dissoudre.
Stopper la cuisson lorsque le caramel est bien ambré.
Ajouter le beurre et la pincée de sel.
Laisser refroidir.

3. Pour la décoration :

Décorer les verrines avec quelques noisettes caramélisées concassées, des copeaux de chocolat, ferrero rocher et feuille d'or.