

LA RECETTE

DU TIRAMISU AUX CHÂTAIGNES

.be



PRATIQUE

Pour 4 personnes
Préparation : 35 mn
Niveau : moyen

A servir
bien froid

INGRÉDIENTS

- 300 g de compote de pommes fraîches à la vanille
- 250 g de crème de châtaignes
- 200 g de mascarpone
- 100 g de sucre en poudre
- 6 oeufs

Pour le biscuit :

- 18 biscuits à la cuillère
- 100 g de sirop d'érable

Pour les noix caramélisées :

- 50 g de noix et noisettes
- 50 g de sucre blanc

PRÉPARATION

ETAPE 1

Dans une casserole, faites chauffer le sirop d'érable avec 10 cl d'eau. Imbibez les biscuits dans le sirop encore chaud et disposez une couche au fond d'un plat.

ETAPE 2

La crème au mascarpone : fouettez vigoureusement les jaunes d'oeufs avec le sucre. Ajoutez-y la compote de pomme, la crème de châtaignes et le mascarpone, mélangez bien.

ETAPE 3

Recouvrez les biscuits imbibés avec ce mélange. Recommencez l'opération et terminez avec une couche de crème. Réservez au frigo

ETAPE 4

Faites caraméliser le sucre. Concassez les noix et noisettes, ajoutez-les à votre caramel hors du feu et mélangez bien. Versez les noix caramélisées sur une feuille de papier cuisson et laissez refroidir.

ETAPE 5

Lorsque les noix sont bien froides, écrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et saupoudrez-les au dernier moment sur le tiramisu.

Bon appétit !