



Tiramisu gourmand pommes châtaignes et fondant à la crème de châtaignes

Tiramisu gourmand pommes châtaignes (pour 4 personnes)

- 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

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.

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.

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

4/ Faites caraméliser le sucre.

5/ Concassez les noix et noisettes, ajoutez-les à votre caramel hors du feu et mélangez bien.

6/ Versez les noix caramélisées sur une feuille de papier cuisson et laissez refroidir.

7/ 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 pommes-châtaignes.



Fondant à la crème de châtaignes (pour 4 personnes)

Pour un moule à cake de 20 cm

- 500 g crème de Châtaignes
- 3 oeufs
- 50 g beurre
- 80 g chocolat noir

Crème anglaise :

- 30 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 50 g de sucre
- 3 jaunes d'oeufs

- 1/ Battez les oeufs, puis ajoutez la crème de châtaignes.
- 2/ Dans une casserole, faites fondre le beurre et le chocolat et incorporez au mélange précédent.
- 3/ Versez dans un moule beurré et faites cuire environ 30 minutes à 160°C. Couvrez à mi- cuisson.
- 4/ crème anglaise : Mettez le lait à bouillir en y ajoutant le sucre et la vanille.
- 5/ Ajoutez petit à petit le lait chaud sur les jaunes d'oeufs tout en mélangeant.
- 6/ Remettez sur feu doux sans cesser de remuer la crème. Attention, ne pas faire bouillir.
- 7/ Lorsque la crème est liée, retirez-la du feu tout en continuant d'agiter pour ensuite la refroidir.
- 8/ Sortez le fondant du four et servez-le nappé de crème anglaise.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_tiramisu-gourmand-pommes-chataignes-et-fondant-a-la-creme-de-chataignes?id=9131042&emissionId=5931