



Le tiramisu aux macarons chocolat

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 5 min. Frais : 3 h au moins.

Ingrédients

Mascarpone : 250 g
Oeufs : 3
Sucre en poudre : 100 g

Macarons chocolat noisettes : 12 à 18 coques

Crème épaisse : 7 cl
Chocolat au lait aux noisettes : 40 g

Cacao amer + poudre de noisettes

Matériel

un batteur avec fouets à neige
2 grandes jattes
un verre doseur
une balance ménagère



Réalisation > la crème au mascarpone

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Dans une jatte, monter les blancs en neige ferme
3. Dans l'autre jatte, fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir une mousse éclaircie.
4. Mélanger cette mousse avec le mascarpone, bien lisser l'ensemble puis ajouter les blancs en neige délicatement.

Réalisation > la sauce au chocolat

5. Faire bouillir la crème épaisse, et y faire fondre le chocolat. Bien mélanger et laisser tiédir.
- on peut éventuellement lisser la crème obtenue en la passant au mixer, mais personnellement je trouve que ces petits grains croquants de noisettes apportent un peu d'originalité dans ce tiramisu déjà très lisse et onctueux -

Réalisation > le montage

6. Emietter environ 2 coques de macarons par verrine ou déposer les coques de macarons au fond d'un grand plat.
- je n'ai utilisé que des coques de macarons réalisées par moi-même, pas des macarons entiers déjà garnis de ganache évidemment -

- pour un tiramisu en présentation familiale, il vaut mieux déposer les coques de macarons face plate au fond et face bombée au-dessus -
- préférer un plat de service transparent, pour faire apparaître les couches de l'entremets -

7. Recouvrir cette couche de biscuits de la sauce au chocolat et aux noisettes.
8. Napper l'ensemble de crème au mascarpone, à raison de sa moitié si vous envisagez de remettre une couche de macarons et de crème ensuite.
9. Renouveler éventuellement l'opération une dernière fois (macarons + sauce + dernière moitié de crème)
10. Saupoudrer toute la surface du tiramisu de chocolat amer et de poudre de noisettes.
11. Recouvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com