



## Le tiramisu à la Nutella®

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 2 min. Frais : 3 h au moins.

### Ingrédients

Mascarpone : 250 g  
Oeufs : 3  
Sucre en poudre : 100 g  
Nutella : 100 g  
Crème épaisse : 30 g  
Lait : 5 cl (soit 50 g)  
Cacao amer en poudre : 30 g  
Poudre de noisettes : 20 g  
Biscuits à la cuiller : 6

### 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 > le nappage à la Nutella®

5. Faire bouillir la crème épaisse, et y faire fondre la Nutella®. Bien mélanger et laisser tiédir. Passer au mixer pour lisser le tout.
6. Faire chauffer à part le lait avec 10 g de cacao en poudre.

### Réalisation > le montage

7. Couper les biscuits au diamètre de vos verrines si vous servez ce tiramisu en parts individuelles et en napper le fond. Tremper les biscuits dans le lait chocolaté.

- préférer des verrines ou un plat de service transparent, pour faire apparaître les couches de l'entremets -

8. Recouvrir cette couche de biscuits de la sauce à la Nutella ®.

9. Napper l'ensemble de crème au mascarpone.

#### Réalisation > le service

10. Saupoudrer toute la surface du tiramisu avec le reste de chocolat amer mélangé à la 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](http://www.PureGourmandise.com)