



Le tiramisu au caramel

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

Ingrédients

Mascarpone : 250 g
Oeufs : 3
Sucre en poudre : 60 g

Sucre en poudre : 100 g
Beurre salé : 40 g
Crème épaisse : 60 g

Crêpes dentelle : 12
Rhum ambré : 5 cl

Chouchous (cacahuètes caramélisées) : 30 g

Matériel

un batteur avec fouets à neige
2 grandes jattes
un verre doseur
une balance ménagère
une casserole
une cuillère en bois
un mortier + pilon



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 caramel

5. Faire chauffer le sucre en poudre avec 5 cuillères à soupe d'eau. Quand le caramel blondit et bouillonne, le sortir du feu pour lui ajouter aussitôt le beurre salé et la crème. Remettre sur feu doux et remuer à la cuillère en bois pour faire fondre les petits cristaux qui se seront formés.

- on peut éventuellement lisser la crème obtenue en la passant au mixer, mais personnellement je trouve que ces petits grains croquants apportent un peu d'originalité dans ce tiramisu déjà très lisse et onctueux -

Réalisation > le montage

6. Déposer les crêpes dentelles côte à côte sur tout le fond du plat. Les napper d'un sirop composé d'eau et du rhum ambré.

*- dans le cas où ce tiramisu serait servi à des enfants, mieux vaut éviter le rhum qui est un alcool -
- préférer un plat de service transparent, pour faire apparaître les couches de l'entremets -*

7. Recouvrir cette couche de crêpes imbibées de la sauce au caramel.
8. Napper l'ensemble de la crème au mascarpone.
9. Concasser les chouchous au mortier et en saupoudrer toute la surface du tiramisu.
10. 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