



## Le tiramisu tout au chocolat

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Pas de cuisson. Frais : 3 h.

### Ingrédients

Oeufs : 3  
Sucre en poudre : 50 g  
Cacao amer en poudre : 30 g  
Mascarpone : 500 g  
Chocolat noir à pâtisser : 200 g  
Lait : 5 cl (= 50 g)  
Chocolat en poudre : 15 g  
Biscuits à la cuillère : 6  
Sauce au chocolat : 50 g (Monin®)  
Grué de cacao : 20 g

### Matériel

3 jattes  
un fouet  
une balance ménagère  
un batteur avec fouets à neige  
un plat  
une spatule en silicone



### Réalisation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Dans une jatte, fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir une mousse éclaircie, puis ajouter le cacao amer en poudre et bien mélanger.
3. Incorporer le mascarpone tiédi et le chocolat fondu (au bain-marie ou aux micro-ondes). Fouetter généreusement l'ensemble.
4. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement avant de bien lisser le tout.
5. Mélanger le lait au chocolat en poudre.  
*- pour cette sorte de sirop, je n'ai pas utilisé du cacao amer mais du chocolat en poudre à petit-déjeuner, légèrement sucré et plus facile à dissoudre dans du lait -*
6. Tremper le dessous des biscuits dans le lait chocolaté et les disposer alignés au fond d'un plat. Napper de sauce au chocolat.  
*- à défaut de sauce (il me restait de la sauce Monin®) faites fondre du chocolat à pâtisser dans un peu de lait -*
7. Verser la crème chocolatée au mascarpone. Lisser le dessus à la spatule en silicone.  
*- vous pouvez éventuellement aussi ajouter une seconde couche de biscuits en son milieu -*
8. Disperser à la surface du grué de cacao ou des copeaux de chocolat.
9. Recouvrir le plat 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)