

TIRAMISU AUX CHÂTAIGNES ET AUX POIRES



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Purée de châtaigne	135 gr (cfr fiche recette : purée aux châtaignes et au bleu)
Mascarpone	165 gr
Oeufs	2 pc
sucré	50 gr
Boudoirs	8 pc
Poires au sirop	0.33 petite boîte
Cacao amer	0 Quantité souhaitée (pour décoration)

Préparation

1. Préparer la purée de châtaigne (cfr fiche recette : purée de châtaignes et au bleu).

2. Préparer l'appareil à mascarpone : délayer la purée de châtaigne dans le mascarpone. Clarifier les œufs. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter au mélange précédent. Monter les blancs en neige, les incorporer délicatement.

3. Préparer les poires : égoutter les poires, réserver le sirop. Tailler en lamelles ou en dés.

4. Dresser le tiramisu : tremper les biscuits dans le sirop de poires. Les déposer dans le fond d'un verre. Déposer les poires par-dessus. Couvrir d'appareil au mascarpone. Conserver au frais.

5. Finition : à la sortie du frigo, saupoudrer de cacao.
