

# 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
sucre	50 gr
Boudoirs	8 pc
Poires au sirop	1/3 petite boîte
Cacao amer	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.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_