

TIRAMISU DES DEMOISELLES TATIN



Ingrédients pour 4 personnes

les pommes caramélisées

- Ⓢ 500 g de pommes Pink Lady
- Ⓢ 50 g de sucre
- Ⓢ 35 g de beurre

tiramisu

- Ⓢ 125 g de mascarpone
- Ⓢ 2 œufs
- Ⓢ 35 g de sucre
- Ⓢ 4 cl de liqueur de manzana

biscuits à la cuillère

- Ⓢ 2 œufs
- Ⓢ 95 g de sucre
- Ⓢ 95 g de farine 8 cl de liqueur de manzana

Préparation

- Ⓢ éplucher, couper les pommes en gros dés
- Ⓢ les caraméliser au beurre sucré et réserver

Tiramisu

- Ⓢ travailler le mascarpone et le sucre à la spatule pour l'assouplir
- Ⓢ ajouter 2 jaunes d'œuf, mélanger bien
- Ⓢ battre les 2 blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange
- Ⓢ ajouter 4 cl de manzana et réserver au frais
- Ⓢ préchauffer le four à 180°C

Biscuits à la cuillère

- Ⓢ fouetter les blancs et le sucre pour doubler leur volume
- Ⓢ incorporer les jaunes et délicatement la farine tamisée
- Ⓢ mettre la préparation dans une poche à douille (gros trou)
- Ⓢ former des biscuits sur du papier sulfurisé
- Ⓢ saupoudrer de sucre glace(2 fois) et enfourner 15 à 20 mn en surveillant la cuisson
- Ⓢ les faire refroidir dans un endroit sec
- Ⓢ répartir dans des verres les pommes caramélisées
- Ⓢ imbiber les biscuits froids à la liqueur de manzana
- Ⓢ disposer les biscuits sur les pommes
- Ⓢ garnir de crème mascarpone à la pomme
- Ⓢ saupoudrer légèrement de cacao
- Ⓢ réserver 6 h au réfrigérateur

Servir bien frais