



## Le tiramisu au sirop d'érable & pécan

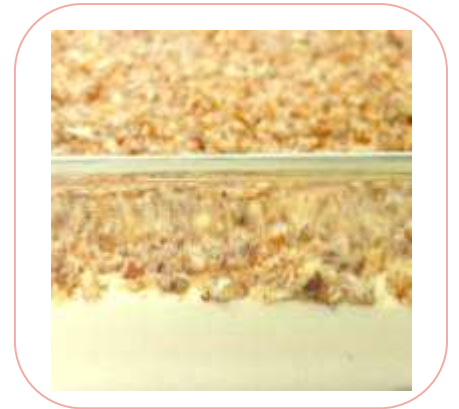
Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Frais : 3 h au moins.

### Ingrédients

Mascarpone : 250 g  
Oeufs : 3  
Sirop d'érable : 10 cl  
Rhum ambré : 5 cl  
Biscuits à la cuillère : 6 à 12  
Noix de pécan : 60 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 5 cl de sirop d'érable.
4. Mélanger cette crème avec le mascarpone, bien lisser l'ensemble puis ajouter les blancs en neige délicatement.

### Réalisation > le montage

5. Passer au mortier les noix de pécan afin de les réduire en éclats très fins.
6. Déposer les biscuits à la cuillère côte à côte sur tout le fond du plat. Les napper d'un sirop composé du reste de sirop d'érable et de 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 ces biscuits de la crème au mascarpone.
8. Saupoudrer toute la surface du tiramisu des brisures de noix de pécan.
9. 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](http://www.PureGourmandise.com)