



## Le tiramisu aux pommes Tatin

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

### Ingrédients

Sucre en poudre : 50 g  
Beurre salé : 10 g  
Pommes : 2

Mascarpone : 250 g  
Oeufs : 3  
Sucre de canne blond en poudre : 75 g  
Pain d'épices : 6 tranches

### Matériel

une poêle  
un économètre  
un couteau  
un batteur avec fouets à neige  
2 grandes jattes  
un mixer  
une balance ménagère  
un plat transparent



### Réalisation > les pommes façon Tatin

1. Faire un caramel avec le sucre à sec au fond d'une petite poêle à feu moyen.
2. Peler et trancher les pommes en 5 rondelles épaisses. Oter les pépins et couper ces tranches en petits dés.
3. Quand les bulles de caramel se forment, déposer au centre les noisettes de beurre salé puis les dés de pommes, et les rouler dans le caramel sans discontinuer durant 5 minutes.

### Réalisation > la crème au mascarpone

4. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
5. Dans une jatte, monter les blancs en neige ferme
6. Dans l'autre jatte, fouetter les jaunes et le sucre blond jusqu'à obtenir une mousse éclaircie.
7. Ajouter le mascarpone à cette dernière préparation, puis ajouter délicatement les blancs en neige avec une spatule ou un fouet. Bien soulever et lisser le tout.  
*- attention à ne pas "casser" les blancs d'oeufs en les incorporant trop vigoureusement ! -*

### Réalisation > la présentation

8. Passer les tranches de pain d'épices au mixer pour obtenir une poudre grossière.

9. Déposer les dés de pommes caramélisés au fond d'un plat transparent.
10. Verser une moitié de la crème au mascarpone par-dessus et lisser le tout.
11. Saupoudrer les 2/3 de la poudre de pain d'épices sur la crème.
12. Recouvrir du reste de crème au mascarpone.
13. Saupoudrer le reste de poudre de pain d'épices sur le dessus du tiramisu. 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)