



Le tiramisu aux cookies et chocolat

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 2 min. Frais : 3 h au moins.

Ingrédients

Mascarpone : 250 g
Oeufs : 3
Sucre en poudre : 100 g

Cookies aux pépites de chocolat : 4

Chocolat noir : 150 g
Lait : 75 g (soit 7,5 cl)

Cacao amer en poudre : 20 g

Matériel

un batteur avec fouets à neige
2 grandes jattes
une casserole
un verre doseur
une balance ménagère
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 le sucre jusqu'à obtenir une mousse éclaircie.
4. Mélanger cette mousse avec le mascarpone, bien lisser l'ensemble puis ajouter les blancs en neige délicatement.

Réalisation > la sauce au chocolat

5. Faire bouillir le lait, et y faire fondre le chocolat. Bien mélanger et laisser tiédir.

Réalisation > le montage

6. Concasser les cookies au mortier et en placer environ 1 cm au fond de jolis verres ou d'un grand plat.
- préférer des verres incolores ou un plat de service transparent, pour faire apparaître les couches de l'entremets -

7. Recouvrir cette couche de biscuits de la sauce au chocolat.
8. Napper l'ensemble de crème au mascarpone.
9. Saupoudrer toute la surface du tiramisu de chocolat amer.
10. 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