

Tiramisu à la crème de Châtaignes

et son sirop au Grand-Marnier



Pour 4 personnes (4 verrines)

Préparation : 30 minutes (à préparer la veille de préférence)

Cuisson : 10 minutes

- 18 à 20 boudoirs
- 125 g de mascarpone
- 2 œufs (calibre moyen)
- 150 g de crème de châtaignes maison (120 g pour une crème de marrons du commerce)
- 10 g de sucre

Sirop de cacao :

- 200 g d'eau
- 80 g de sucre
- 20 g de cacao non sucré
- 1 c à soupe de Grand-Marnier (facultatif)

Déco :

- Crème de châtaignes
- ou
- cacao non sucré

Préparez le sirop de cacao : Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le sucre et le cacao.

Il faut que la pellicule blanche qui se forme disparaisse complètement. *Si vous avez un thermomètre de cuisson, il faut atteindre 102° C.*

La cuisson est idéale quand le mélange a épaissi et nappe la cuillère.

Hors du feu, ajoutez le Grand-Marnier.

Laissez refroidir.

Préparez la crème : Séparez le blancs des jaunes d'œufs.

Mélangez les jaunes avec le mascarpone et la crème de châtaignes.

Montez les blancs en neige en incorporant le sucre dès que les blancs commencent à mousser.

Incorporez-les à la crème au mascarpone/châtaignes.

Montage : Répartissez la valeur d'une cuillère à soupe dans le fond de chaque verrine.

Trempez légèrement les boudoirs coupés à la dimension de vos verrines dans le sirop de cacao.

Placez-les sur la crème.

Recouvrez d'une couche de crème au mascarpone/châtaignes. Placez une couche de biscuits imbibés de sirop de cacao. Terminez par une couche de crème au mascarpone/châtaignes.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir l'idéale une nuit minimum ou le matin pour le soir.

La déco se fera au moment de servir si vous optez pour du cacao. Pour une déco à base de crème de châtaignes, utilisez une poche à douille.