



Cuisine et
dépendances

Tiramisu poire et marrons glacés



Fond de pot de confiture + Quelques marrons glacés restant de l'hiver dernier + une mite alimentaire débusquée dans le placard à provisions = VITE ! On bloque l'approvisionnement et on recycle les fonds de placard avant de les désinfecter.

J'avais hérité des précédents propriétaires ces adorables bêtes (merci les gars !). Comme je déteste jeter, j'inspecte donc soigneusement les paquets - déjà tous sous scellé- des céréales et autres farines pour voir ce qui peut être sauvé. Pas de soucis, je suis devenue une experte ès-chasseuse de mites alimentaires et - tel John Locke partant chercher le sanglier (en ce moment je revisionne a saison 1 de Lost)- je flaire le moindre signe de présence : les filaments blancs sont des ... et puis non, on va pas se couper l'appétit avant le déjeuner !

Donc aujourd'hui, c'est recyclage mais comme il faut pas se laisser abattre avant la chasse, un bon tiramisu bien sucré devrait me donner l'énergie nécessaire.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g de mascarpone
- 100 g à 150 g de [confiture de poire peu sucrée](#) (un peu moins si elle est sucrée)
- 2 œufs extra-frais
- brisures de marrons glacés
- 20 biscuits à la cuillère
- 50 cl de café noir non sucré
- 2 cuillères à soupe de Cognac
- 30 g de poudre de cacao (type Van Houten)

Préparation :

Préparer 50 cl de café noir. Ajouter 4 cuillères à soupe de Cognac. Laisser refroidir.

Clarifier les œufs. Fouetter les blancs en neige avec une pincée de sel et réserver.

Mélanger les jaunes d'œufs au mascarpone. Ajouter la confiture. Incorporer délicatement les blancs d'œufs à la spatule.

Tremper les biscuits dans la café.

Dans un moule rectangulaire ou des verres larges procéder au montage : tapisser le fond avec les biscuits.

Recouvrir d'une couche de crème. Parsemer de quelques brisures de marrons glacés. Alternant une nouvelle couche de biscuits et de crème.

Réserver au frais au moins une heure. Saupoudrer de cacao avant de servir.

L'œuf n'étant pas cuit, il vaut mieux consommer ces desserts dans les 24H.

Le 01 Septembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/09/01/index.html>