

Tiramisu Poire Belle Hélène

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 2 tranches de cake au chocolat (ou des brisures de madeleines maison au chocolat)
- 250g de mascarpone
- 3 jaunes d'oeufs
- 100g de sucre semoule
- 10cl de crème liquide (normalement il faut de la 30% car sinon elle monte pas bien en chantilly mais si on veut alléger on peut mettre de la 3% ça monte moins bien mais c'est plus léger)
- 5 cuillères à soupe d'amaretto (ou de sirop ou de jus de poire si on aime pas l'alcool)
- 4 demi-poires au sirop
- 125g de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe d'amaretto (ou de sirop ou de jus de poire si on aime pas l'alcool)
- 20g de beurre (personnellement j'en mets pas, je le remplace par 3 ou 4 cuillères à soupe de crème fraîche 3%)



D'abord il faut préparer le coulis : porter à ébullition 15cl d'eau dans une casserole (moi je me sers de ma bouilloire ça va plus vite!). Hors du feu, ajoutez le chocolat noir cassé en morceaux et laissez-le fondre en remuant. Incorporez le beurre (la crème pour moi) et 1 cuillère d'amaretto (ou sirop ou jus de poire pour la version sans alcool). Réservez.

Dans un saladier mélangez au fouet le mascarpone avec les jaunes d'oeufs et le sucre. Ajoutez la crème chantilly montée en chantilly. Réservez au frais.

Garnissez le fond de chaque verre (ou autre...) d'une demi-tranche de cake au chocolat imbibée avec l'amaretto (version sans alcool avec jus ou sirop de poire).

Disposez la 1ere couche de crème au mascarpone au-dessus du cake. Répartissez les poires par dessus la crème. Nappez de coulis au chocolat et recouvrez d'une seconde couche de crème. (Si on est très très gourmands on peut continuer ainsi une deuxième série de couche, mais il faudra doubler les quantités).

Saupoudrez de copeaux de chocolat et réservez au frais pendant 2 heures avant de servir.