



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tiramisu poire - vanille .



Ingrédients de base pour 4 personnes :

- ½ dl d'eau
 - 2 gousses de vanille
 - 20 biscuits moelleux à la cuillère
 - 250 g de mascarpone
 - 3 gros œufs
 - 3 poires comices
 - 4 c.à.s de café soluble
 - 75 g de sucre roux
 - Cacao en poudre
-
- Peler et couper les poires en fines lamelles
 - Ébouillanter de l'eau puis diluer le café soluble
 - Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre roux
 - Rajouter le mascarpone par cuillerées et incorporer avec le fouet
 - Parsemer la poudre des gousses de vanille et bien amalgamer à la pâte
 - Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange
 - Mouiller les biscuits dans le café et en tapisser le fond d'un moule rectangulaire
 - Recouvrir d'une couche de crème, des poires, de crème, de biscuits imbibés et de crème
 - Saupoudrer et tamiser avec le cacao en poudre, mettre au réfrigérateur pendant 2 heures
 - Avant de servir remettre une couche de poudre de cacao tamisée

Améliorations futures :

- Temps de réfrigération = 4 heures minimum, sinon la crème n'est pas prise
- Pour une meilleure découpe et tenue, enchevêtrer les biscuits au fil des couches
- Mettre le cacao au dernier moment pour un effet moins collé au gâteau
- Réaliser cette recette dans un moule à cake ou tout autre moule plus étroit

