

## Tiramisu aux pommes

Dessert italien classique Bien que la tradition de tiramisu soit “Remonte moi”, Le mascarpone est un fromage italien à pate fraiche à base de lait de bufflonne.

### INGREDIENTS

Pour 8 personne(s)

330 g de mascarpone  
4 œufs  
100 g de sucre semoule  
8 pommes  
200 g de sucre pour le caramel  
20 cl de crème liquide  
Environ 26 biscuits cuillères  
Cidre pour imbiber les biscuits



### PREPARATION

Blanchir les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre, ajouter le mascarpone, mélanger au fouet. Monter les blancs en neige avec le reste du sucre, et mélanger délicatement les 2 préparations. Réserver au frais.



Préparer le caramel avec le sucre, Le décuire avec la crème jusqu'à consistance crémeuse, puis laisser Refroidir.



coupées les pommes en fins quartiers et les Faire caraméliser avec du sucre dans une poêle. Monter les tiramisus : Déposer un fond de caramel dans chaque verres ou coupe, disposer quelques pommes. Mettre la crème au mascarpone et couvrir par 3 biscuits cuillères imbibés de cidre. Recouvrir de crème et terminer par des pommes et le caramel. Réserver au frais au minimum 4h. Décorer avec des amandes effilées grillées, des éclats de pistaches...

