



## TIRAMISU POIRES SPECULOOS

**A savoir :** j'ai préparé 8 verrines de 20cl. Je vous conseille de préparer le tiramisù la veille : il ne sera que meilleur !



Ingrédients : 200gr de mascarpone, 200gr de ricotta, 65gr de sucre, 4 oeufs extra frais, une pincée de sel, une tasse de café espresso, un paquet de spéculoos, 200gr de poires au sirop égouttées.

Coupez les poires en petits cubes. Versez le café dans une assiette.

Séparez les jaunes des blancs d'oeuf. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Montez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux, puis ajoutez le mascarpone et la ricotta, toujours en fouettant, afin d'obtenir une crème lisse et homogène. Incorporez ensuite les blancs en neige, en mélangeant délicatement avec une spatule. Pour une question pratique, je transfère la crème dans une poche à douille.

Versez un peu de crème dans le fond des verrines, trempez les spéculoos dans le café, puis déposez-les sur la crème, couvrez avec une deuxième couche de crème, les dés de poires, une autre couche de crème, les spéculoos trempés et terminez avec la crème. Couvrez les verrines de film alimentaire et réservez au réfrigérateur. Avant de servir, hachez finement quelques spéculoos et décorez le tiramisù.