

TIRAMISU POMMES CARAMELISEES ET SPECULOOS

Ingrédients : *Pour 8 à 10 personnes*

4 pommes 40 g de beurre
40 g de sucre en poudre
15 g de spéculoos
60 g de sucre
200 ml d'eau 5 œufs
40 + 40 g de sucre
500 g de mascarpone
10 biscuits à la cuillère
100 g de spéculoos pour la déco
1 cuillère à café de vanille liquide



Préparation : 30 mn

- **Pommes caramélisées**

Lavez, épluchez et coupez les pommes en dés

Placez le beurre et le sucre dans une poêle et faite cuire à feu moyen jusqu'à obtenir une couleur dorée

Ajoutez les pommes dans la poêle et laissez caraméliser 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes. Laissez refroidir

- **Sirop de spéculoos**

Mixez les spéculoos

Placez les spéculoos mixés, le sucre et l'eau dans une casserole. Portez à ébullition et maintenez l'ébullition 1 minute

Laissez refroidir hors du feu

- **Crème pour tiramisu**

Séparez les blancs des jaunes et fouettez les jaunes avec la moitié du sucre (40 g).

Ajoutez le mascarpone et la vanille, et fouettez de nouveau

Fouettez les blancs en neige en incorporant petit à petit le reste du sucre. Avec une maryse, incorporez délicatement les blancs au premier mélange

- **Montage**

Recouvrez votre plat de service d'une couche de crème pour tiramisu

Trempez les biscuits à la cuillère dans le sirop de spéculoos et recouvrez la crème avec une couche de biscuits

Recouvrez d'une nouvelle couche de crème

Répartissez les pommes caramélisées

Recouvrez avec le reste de crème

Mixez les spéculoos et saupoudrez-les sur le dessus du tiramisu

Placez 4 heures au réfrigérateur avant de vous régaler!