

# *Glace au Tiramisu (celui de Christophe Michalak), spéculoos et caramel au beurre salé*



## *-Shopping : pour une barquette de glace du commerce*

### *Glace mascarpone :*

- 200 gr de mascarpone
- 200 gr de crème liquide entière très froide (au frigo depuis la veille)
- 2 œufs froids
- 60 gr de sucre semoule (*remarque : la quantité de la recette originale est de 80g, mais je l'ai diminuée un peu du fait de la présence du caramel*)

### *Sauce caramel beurre salé : (il en restera un peu pour servir au moment du dressage)*

- 100g de sucre
- 60 g de beurre salé
- 120 g de crème liquide entière
- 2 bonnes pincées de fleur de sel (selon le goût)

### *Dressage :*

- 110 g de spéculoos écrasés (une douzaine de biscuits, à ajuster selon le goût)

## *On process :*

## 1 - La sauce caramel (à faire la veille, ou quelques heures à l'avance)

- Dans une casserole, mettre le beurre et le sucre, puis à feu moyen en mélangeant, faire fondre.
- En parallèle, faire chauffer la crème dans une petite casserole ou au micro-ondes (ne la faites pas forcément bouillir car sinon vous perdrez une partie de liquide)
- Au bout de quelques minutes, sans cesser de mélanger, la couleur devient beige clair (ne prolongez pas au-delà car sinon, la sauce risquera d'avoir un goût trop prononcé).
- Hors du feu, verser petit à petit la crème bien chaude, en mélangeant bien.
- S'il reste des petits morceaux de caramel, remettre sur feu doux/moyen, le temps de les faire fondre.
- Verser dans un pot en verre, laisser refroidir.

## 2 - la glace mascarpone

- Placer le récipient qui recevra la glace au congélateur.
- Séparer les blancs des jaunes.
- Mélanger tous les ingrédients sauf les blancs dans la cuve du batteur (privilégier un grand récipient) et réserver le tout au réfrigérateur au minimum 1h (facultatif si vous aviez déjà ce qu'il faut au frigo). Vous pouvez aussi laisser un peu au congélateur, en mélangeant régulièrement.
- Pendant ce temps, laisser les blancs à température ambiante.
- Une fois que tous les ingrédients sont bien froids, monter le tout au fouet ou robot, comme une chantilly, sans qu'elle ne soit trop ferme car cela renforce la sensation de « gras ».
- Monter les blancs au bec d'oiseau avec une petite pincée de sel. Ils seront plus faciles à incorporer que s'ils sont trop fermes.
- Les incorporer à la chantilly, délicatement à la maryse, en faisant un mouvement rotatif de bas en haut, tout en faisant tourner le saladier sur lui-même.

## 3 - le dressage

- Sortir le pot de sauce à l'avance pour qu'elle soit plus fluide. Vous pouvez aussi la passer 20 à 30 secondes au micro-ondes, mais elle ne doit pas être chaude. Si possible, la mettre dans une poche à douille fine, ou un flacon plastique.
- Mettre une couche de préparation tiramisu à l'aide d'une poche à douille ou d'une spatule, saupoudrer de spéculoos, puis terminer par un filet de sauce caramel.
- Alternier les couches jusqu'à épuisement de la glace.
- Laisser prendre 5 ou 6 heures au congélateur.
- Sortir quelques minutes avant le service, et napper éventuellement de sauce caramel.

*Remarque : le caramel apporte un goût sucré totalement régressif se rapprochant des barres chocolatées. J'ai fait un montage avec 3 couches, mais vous pouvez selon votre goût n'en faire que 2 !*



