

Tiramisu poire-chocolat

Pour 6 personnes

Pour le biscuit

2 blancs d'œufs

4 jaunes d'œufs

60g de sucre

13g de farine

13g de maïzena

13g de cacao

25g de beurre

Pour le tiramisu

2 œufs

200g de mascarpone

150g de chocolat

Pour les poires

3 petites poires

300ml d'eau

150g de sucre

1 gousse de vanille

Le jus d'1 citron

Préparez le biscuit:

Montez les blancs en neige avec la moitié du sucre puis faites blanchir les jaunes avec l'autre moitié du sucre.

Mélangez délicatement les deux appareils puis incorporez la farine, la maïzena et le cacao.

Étalez cette pâte sur une plaque de four de 30 cm sur 40 recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 180°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.

Les poires: Epluchez les poires, coupez-les en deux et retirez le cœur.

Versez l'eau et le sucre dans une casserole, ajoutez le jus de citron et la gousse de vanille fendue, portez à ébullition. Baissez le feu et plongez-y les poires de sorte qu'elles soient totalement immergées, surveillez et laissez cuire pendant environ 15 minutes. Les poires doivent devenir translucides et n'opposer aucune résistance si vous y planter la pointe d'un couteau. Laissez refroidir dans le sirop puis égouttez sur une grille.

Le tiramisu: Faites fondre le chocolat au micro onde puis mélangez-le au mascarpone et aux jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige avant de les incorporer délicatement au mélange chocolat-mascarpone. Réservez au frais.

Montage: Dans le biscuit, découpez 6 bandes de 4.5cm de large. Disposez 6 emporte-pièces de 8cm de diamètre et de 4.5cm de haut sur une plaque ou un plat. Chemisez les emporte-pièces avec les bandes de biscuit, ajustez-les. Avec les chutes de biscuit tapissez le fond des emporte-pièces. Garnissez les moules avec le tiramisu au chocolat et déposez une moitié de poire par dessus en l'enfonçant légèrement. Quelques copeaux de chocolat et un morceau de gousse de vanille pour la déco et voilà.