

Tiramisu myrtille-spéculoos

Pour 4 verrines

100g de spéculoos

200g de myrtilles fraîches ou surgelées

1 cuil à soupe de sucre

1 cuil à soupe de sucre vanillé (1 sachet)

250g de mascarpone

2 œufs

1 gousse de vanille

Dans une casserole faites chauffer les myrtilles avec le sucre vanillé, quand le jus commence à sortir des myrtilles et que le sucre est bien dissout, coupez le feu et laissez refroidir.

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige.

Mélangez les jaunes d'œufs au mascarpone avant d'y ajouter les graines de la gousse de vanille et le sucre. Quand ce mélange est homogène incorporez-y délicatement les blancs en neige.

Brisez grossièrement les spéculoos et disposez-en la moitié au fond des verrines, versez par dessus la crème de tiramisu, le reste des brisures de spéculoos et enfin la compotée de myrtilles bien froide. Filmez et laissez prendre au frigo pendant au moins 2 heures avant de servir (le mieux étant de les laisser une nuit)