

# *Tiramisu au miel et poires pochées au safran*

*Pour 4 personnes*

*Pour les poires pochées*

*4 petites poires mûres et fermes*

*1 pincée de [filaments de safran](#)*

*45ml d'eau*

*45g de sucre*

*20g de miel*

*20ml de jus de citron*

*1 clou de girofle*

*1 bâton de cannelle*

*Pour le tiramisu*

*250g de mascarpone*

*2 œufs*

*1 grosse cuil à soupe de miel*

*8 cuil à soupe de crumble*

Le tiramisu : Séparez les blancs des jaunes d'œufs, montez les blancs en neige ferme et mélangez les jaunes avec le mascarpone et le miel. Incorporez délicatement les blancs en neige au mélange précédent. Réservez au frais.

Préparez les poires pochées : Epluchez les poires en laissant le pédoncule et retirez le cœur à l'aide d'un vide-pomme. Badigeonnez-les de jus de citron pour les empêcher de noircir.

Préparez le sirop : Dans une casserole mélangez l'eau, le jus de citron, le miel, le sucre et les filaments de safran le bâton de cannelle et le clou de girofle. Portez à ébullition et plongez-y les poires, laissez les cuire environ 15 minutes en les retournant régulièrement pour unifier le pochage. Egouttez les poires et laissez-les refroidir.

Montage : répartissez le crumble au fond des verrines, puis le tiramisu par-dessus. Enfin enfoncez délicatement les poires dans le tiramisu. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.