

Vrai faux tiramisu aux poires

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Repos : 4 h

Les ingrédients pour 4 à 6 personnes suivant la taille des verrines :

2 belles poires (j'en compte 3)

200 g de chocolat au lait

2 gros oeufs

250 g de mascarpone

6 biscuits Roudor au citron

1 gousse de vanille

Le jus d'un citron et le zeste

1 c à s de sucre roux

Peler les poires, les couper en 3 et les épépiner. Les mettre dans un plat allant au four et les arroser du jus du citron. Les poudrer de sucre roux et ajouter la gousse de vanille fendue en 2 et coupée en 4. Cuire à four préchauffé à 210° jusqu'à ce que les poires soient tendres 20 mn environ (vérifier avec la pointe d'un couteau). Les couper alors en petits morceaux et les laisser refroidir.

Hacher grossièrement le chocolat au lait et le faire fondre au micro-ondes ou au bain-marie.

Écraser les Roudor au citron (ou prendre des Roudor classiques et ajouter le zeste de citron finement râpé).

Casser les oeufs en séparant blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le mascarpone et ajouter le chocolat fondu.

Monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel et les incorporer délicatement en 2 fois à la préparation précédente au chocolat.

Disposer dans le fond des verrines un lit de poires cuites au four, les couvrir d'une couche de biscuits écrasés et ajouter un peu de la préparation au chocolat. Mettre à nouveau des biscuits et des poires et terminer par la crème au chocolat. Mettre les verrines au réfrigérateur au moins 4 h. Servir très frais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>