

# Recette

# Lab

# du CULINAIRE



Temps de préparation: 20 mn



Temps de cuisson: 25mn

## Tiramisu aux poires caramélisées



### Ingrédients pour 5 personnes :

- 5 poires
- 12 biscuits secs
- 20 g de sucre
- 150 g de mascarpone
- 5 cl de crème fraîche liquide
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 bâton de cannelle

### La recette :

1. Battre le mascarpone au robot avec le sucre vanillé, puis ajouter la crème liquide. Obtenir une texture onctueuse. Réserver.
2. Mettre le sucre dans une casserole et le faire fondre avec 20 g d'eau. Laver, éplucher, et épépiner les poires. Cuire aux  $\frac{3}{4}$  dans le sirop de sucre avec le bâton de cannelle.
3. Les débarrasser du sirop et réduire de moitié, Le jus réduit remplacera le café des tiramisus traditionnels.
4. Couper les poires en gondoles dans le sens de la longueur et les faire caraméliser à la poêle dans du beurre noisette, puis réserver
5. Broyer grossièrement les spéculos et réserver.
6. Pour procéder au montage des tiramisus, commencer par déposer au fond des verrines, du biscuit émietté, ajouter 2 ou 3 gondoles de poire caramélisées, déposer la crème vanillée et par-dessus un peu de sirop réduit. Parsemer de nouveau de biscuit.

### Astuce zéro déchet !

*Vous pouvez également décorer avec des chips de pelures de poire (les dessécher environ 40 min au four à 120°).*

