

# Tiramisu aux caramel au beurre salé et pommes poêlées *par Cecilecooks*



Préparation : 15 minutes

Repos : au moins 6 h (au réfrigérateur)

Quantité : 6 personnes

Difficulté : 1

## **Ingrédients**

### L'appareil à tiramisu

250 gr de mascarpone

3 œufs

60 g de sucre semoule

### Les pommes poêlées

2 pommes (ou plus)

du beurre

du sucre semoule

### Le montage final

une vingtaine de biscuits à la cuillère

du lait

du caramel au beurre salé (maison - voire Coup de fouet - ou tout prêt)

*facultatif* : cannelle

## **Procédé**

### Les pommes poêlées

1 - Laver les pommes et les couper en gros dés. Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre. Ajouter alors les dés de pommes et bien mélanger l'ensemble délicatement. Saupoudrer d'un peu de sucre semoule les pommes pour les faire à peine caraméliser. Cuire environ 5 minutes pour que les pommes soient colorées, fondantes mais se tiennent encore parfaitement. Réserver à température ambiante.

**Attention** : le mélange se fait délicatement pour éviter d'écraser les pommes. Et, les pommes continuent légèrement de cuire en refroidissement.

### Le liquide d'imbibage

2 - Diluer une grosse cuillère à soupe de caramel au beurre salé avec un peu de lait. Réserver à température ambiante.

**Attention** : le caramel dilué obtenu sert à imbiber les biscuits à la cuillère, il ne doit donc pas être trop épais.

### L'appareil à tiramisu

3 - Séparer les blancs des jaunes. Mélanger au fouet les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le tout blanchisse. Ajouter le mascarpone et mélanger à nouveau au fouet.

4 - Monter les blancs en neige. Les incorporer délicatement au fouet au mélange mascarpone+ jaunes+sucre pour les deux premiers tiers puis le dernier tiers à la maryse. Procéder au montage sans plus attendre.

### Le montage du tiramisu

5 - Tremper quelques biscuits dans le lait au caramel et les imbiber.

**Attention** : le biscuit ne doit pas être complètement imbibé. Il doit encore avoir une certaine fermeté car il va encore se ramollir dans la verrine.

6 - Déposer des morceaux de biscuits imbibés au fond des verrines. Recouvrir d'un peu de caramel au beurre salé. Déposer quelques dés de pommes poêlées. Recouvrir d'une couche de crème mascarpone. Alternier à nouveau tous les ingrédients en terminant par une couche de crème mascarpone.

7 - Mettre au réfrigérateur pour 6 heures grand minimum.

8 - Juste avant de servir, il est possible de saupoudrer de cannelle ou de déposer un peu de caramel au beurre salé sur le dessus des verrines.



### Coup de fouet

- pour réaliser un caramel au beurre salé maison, vous pouvez suivre la recette qui est ici - [clic](#)

- ou utiliser un très bon caramel au beurre salé tout prêt.

- pour réaliser des biscuits à la cuillère maison, c'est ici - [clic](#).

- pour changer du tiramisu classique, pensez à remplacer les biscuits cuillères par des morceaux de sablés bretons - *la recette c'est par là* - [clic](#) - ou du granola - *ici* - [clic](#) -. Dans les deux cas, on ne les fera pas imbiber dans le lait au caramel ! C'est très bon, cela apporte du croustillant et change un peu.