

Tiramisù aux marrons

4 pers | 30 mn | 4 h

Les **ingrédients**

- Mousse :
- 4 oeufs
- 50 g de sucre
- 250 g de crème de marrons
- 250 g de mascarpone
- Sel
- Dressage :
- 30 de biscuits à la cuillière
- 30 cl de café
- 40 g de cacao poudre non sucré

La **recette**

Etape 1

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes avec le sucre pour blanchir le mélange.
Ajouter le mascarpone et la crème de marron, bien mélanger pour obtenir un ensemble homogène.
Monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel. Les incorporer délicatement au mélange.

Etape 2

Tremper les biscuits dans le café. En placer la moitié au fond de 4 ramequins. Recouvrir avec la crème aux marrons.
Répéter l'opération pour faire une seconde couche puis saupoudrer de cacao en poudre.
Réserver au frais 4 heures avant de servir.