



**SENSATION D'UN TIRAMISU :**  
**ANANAS, PASSION, CACAOTINES**  
**VERSION VINCENT : CHOCOLAT IVOIRE, COCO ET CAMEL PASSOA**  
**VERSION SANDRINE : SAINT-DOMINGUE, ORANGE CANNELLE, CAMEL**  
**CHOCO EPICE**

Nombre de pers : 6  
 Temps de préparation : 50mn  
 Temps de cuisson : 15mn  
 Temps de repos : 2h  
 Temps de réfrigération : 2h

**Ingrédients :**

**Version Vincent :**

**Les coques de chocolat :**

- 200g de chocolat ivoire Cacao Barry
- QS poudre d'or

**Appareil Mascarpone passion :**

- 100 gr de mascarpone
- 1 jaune d'œuf
- 25 gr de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 fruits de la passion
- 15 cl de crème liquide entière

**Version Sandrine :**

- 200g de chocolat Cacao Barry St- Domingue
- QS poudre d'or

**Appareil Mascarpone passion :**

- 100 gr de mascarpone
- 1 jaune d'œuf
- 25 gr de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 fruits de la passion
- 15 cl de crème liquide entière

Dacquoise aux éclats de cacaotines :

- 2 blancs d'œufs
- 25g de sucre semoule
- 60g de sucre glace
- 60g de poudre d'amandes
- 100g de cacaotines coco Quai Sud

Dacquoise aux éclats de cacaotines :

- 2 blancs d'œufs
- 25g de sucre semoule
- 60g de sucre glace
- 60g de poudre d'amandes
- 100g de cacaotines orange cannelle Quai Sud

Ananas Poêlé citron vert gingembre :

- 250g d'ananas coupé en cubes
- 1 citron vert
- 1 CC de gingembre haché finement
- 50g de cassonade
- 4cl de rhum ambré
- 10g de beurre

Ananas Poêlé citron vert gingembre :

- 250g d'ananas coupé en cubes
- 1 citron vert
- 1 CC de gingembre haché finement
- 50g de cassonade
- 4cl de rhum ambré
- 10g de beurre

Le caramel Passoa :

- 150g de sucre semoule
- 20g de beurre
- 15cl de crème liquide chaude
- 5cl de Passoa Passion chaud
- 1 pincée de fleur de sel vanille

Le caramel chocolat épice :

- 20g de sucre semoule
- QS eau chaude
- 100g de chocolat Cacao Barry St-Domingue
- 10g de cacao
- 15g de crème liquide entière
- 35g de lait
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle
- 2 étoile de badiane
- QS de poivre de Sèchuan

Dressage :

- 6 Fleurs d'orchidée

Dressage :

- 6 Fleurs d'orchidée
- 6 Bâtons de cannelle

## **Progression :**

### Les coques de chocolat :

Faites fondre le chocolat ivoire ou noir aux micro-ondes, 1mn environ, jusqu'à ce qu'il ait atteint la bonne température. Lorsque vous déposez une goutte de chocolat sur la lèvre, il doit être froid. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez l'intérieur d'un moule en silicone à empreintes de ½ sphères avec la poudre d'or. Badigeonnez ensuite l'intérieur avec le chocolat fondu, ivoire ou noir. Raclez la surface du moule. Laissez durcir à température ambiante. Badigeonnez ensuite une 2<sup>nd</sup>e couche de chocolat et laissez durcir à nouveau. Démoulez avec délicatesse les ½ sphères.

### L'ananas poêlé :

Faites chauffer une poêle, déposez-y les cubes d'ananas, laissez à feu vif pour en chasser un peu d'humidité. Ajoutez le beurre, sucre, gingembre, zestes de citron vert. Amenez à feu moyen et laissez cuire en remuant pendant 10mn. Déglacez avec le rhum et flambez hors du feu, une fois les flammes disparues, replacez sur le feu et laissez compoter 3-4 min. Débarrassez et laissez refroidir.

### La dacquoise aux éclats de cacaotines :

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Montez à l'aide d'un robot les blancs en neige, et dès qu'ils deviennent mousseux, ajoutez le sucre semoule en 3 fois. Pendant ce temps, mélangez dans un saladier le sucre glace, la poudre d'amandes et les cacaotines concassées. Incorporez ces poudres dans la meringue, en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse. Coulez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites cuire au four pendant environ 10min. Sortez du four et laissez refroidir.

### L'appareil mascarpone passion :

A l'aide d'un robot, mélanger au fouet les jaunes d'oeufs avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux et aérien. Ajoutez le mascarpone, tout en continuant de fouetter, ainsi que la pulpe de fruits de la passion, et les graines d'une gousse de vanille grattée. Montez ensuite à l'aide d'un autre robot la crème liquide en crème fouettée. Incorporez-la délicatement dans le mélange, à l'aide d'une maryse. Réservez au réfrigérateur.

### Le caramel Passoa :

Dans une casserole, faites fondre le sucre à sec. Ajoutez le beurre pour le décuire, puis la crème chaude, et la Passoa chaud. Incorporez pour finir la fleur de sel à la vanille.

### Le Caramel chocolat épicé :

Dans une casserole, faites cuire le sucre à sec, avec la badiane, la cannelle, et le poivre. Décuisez-le avec un peu d'eau chaude. Mélangez bien. Ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée. Versez sur le chocolat, mélangez bien au fouet, ajoutez le cacao. Portez à ébullition, puis versez la crème liquide et le lait. Retirez la gousse de vanille la cannelle et la badiane. Passez le tout au blender.

Dressage des tiramisu :

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Découpez dans la dacquoise à l'aide d'un cercle à entremet du même diamètre que les ½ sphères, 12 disques de biscuit. Passez les ½ coques chocolat sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, 3sec afin de pouvoir les coller ensuite.

Dans la moitié des coques, faites une petite ouverture sur le dessus à l'aide d'une douille passée à la flamme.

Répartissez la brunoise d'ananas froide.

Posez dessus un disque de biscuit.

Posez une ½ sphère percée, collez bien les 2 ensemble en lissant la jointure.

Placez l'appareil mascarpone-passion dans une poche. Répartissez l'appareil à l'intérieur des demies sphères par le trou fait au sommet.

Placez les tiramisu au réfrigérateur pendant 1h.

Décorez avec une fleur d'orchidée.

Servez accompagné du caramel Passoa chaud et du caramel chocolat épicé chaud afin de faire fondre la coque dessus, et de déguster l'ensemble.