

# Tiramisu aux nectarines et au sablé des oliviers

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps d'attente : 2 heures

## Ingrédients :

- 160 g de mascarpone
- 40 g de sucre glace
- 2 oeufs
- 2 ou 3 nectarines mûres

## Pour le sablé:

- 100 g de farine bise (semi-complète) biologique
- 30 g de beurre demi-sel froid
- 20 g d'huile d'olive biologique
- 50 g de cassonade

## Recette :

1) Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Préparer le sablé: verser dans un saladier la farine bise, la cassonade, le beurre bien froid en petits dés et l'huile d'olive. Sabler du bout des doigts pendant quelques minutes jusqu'à ce que les ingrédients soient bien répartis. Cuire la pâte, bien étalée sur une plaque à pâtisserie pendant 10 minutes à 180°C (th. 6). Sortir du four et réserver.

2) Préparer la crème : battre ensemble le mascarpone, le sucre glace et les jaunes des oeufs. Battre les blancs d'oeufs en neige et les incorporer délicatement à l'appareil précédent.

3) Dresser les verrines en alternant une couche de sablé, un couche de nectarines (pelées et coupées en dés) et une couche de crème.

4) Réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de déguster.

