

Tiramisu aux pommes et caramel au beurre salé

Pour 6 belles verrines:

- 5 belles pommes
- 20 g de beurre
- 1 cs de sucre vanillé (ou 1 sachet)
- 3 oeufs
- 300 g de mascarpone (maison ou pas)
- 50 g de sucre
- 9 palets bretons (maison, c'est encore meilleur!)
- caramel au beurre salé (maison tant qu'à faire!)



Peler les pommes et les détailler en dés. Dans une poêle, faire fondre le beurre et faire revenir les pommes saupoudrées de sucre vanillé. Laisser caraméliser à feu moyen puis réserver.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre de façon à faire mousser l'ensemble. Ajouter le mascarpone et bien fouetter. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation précédente.

Concasser grossièrement 6 palets bretons et les répartir dans le fond des verrines. Ajouter 1 cs de pommes puis napper d'une bonne cuillerée de caramel au beurre salé (si nécessaire, le chauffer légèrement au micro-ondes pour qu'il soit moins dur). Répartir la moitié de la mousse au mascarpone dans les verrines.

Concasser les 3 derniers palets et les placer dans les verrines, surmontés du reste de pommes et de mousse au mascarpone. Placer au réfrigérateur au moins 3-4h.

Au moment de servir, napper le dessus de chaque verrine avec un filet de caramel au beurre salé.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>