

Tiramisu banane-spéculoos

Pour 4 verrines:

- 125 g de mascarpone
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 1 cs de sucre vanillé maison)
- 25 g de sucre en poudre
- 2 bananes
- 6 spéculoos (+/-, selon la taille des verrines)
- 4 cs de lait
- 1 cc de poudre pour cappuccino
- cacao en poudre non sucré



Dans le bol du robot (ou à la main), fouetter les jaunes d'oeufs avec les sucres puis ajouter le mascarpone. Bien fouetter de nouveau. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement au mélange précédent. Réserver au frais.

Dans un petit bol, mélanger le lait avec la poudre pour cappuccino (faire chauffer quelques secondes au micro-ondes pour une meilleure dissolution si nécessaire). Tremper les spéculoos dans le lait et les placer au fond des verrines.

Couper les bananes en rondelles et les poser sur les biscuits dans les verrines et le long des parois. Garnir avec la crème de mascarpone réservée. Placer au réfrigérateur au moins 4h.

Au moment de servir, saupoudrer de cacao en poudre non sucré ou, pourquoi pas, de spéculoos réduits en miettes.



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