



FAUX TIRAMISU AU PAIN D'EPICES



Facile

Préparation: 30 mn

Cuisson: 5 mn (poires) ou 10 minutes (pommes)

Pour une trentaine de verrines ou 6 coupes:

250 g de ricotta

3 œufs (blancs et jaunes séparés)

30 g de sucre en poudre

10 cl de crème légère

3 tranches de pain d'épices très fines coupées dans le sens de la longueur si possible

4 càs de sirop de pain d'épices (marque Monin)

3 poires (ou 3 pommes)

Couper le pain d'épices en tranches très fines dans le sens de la longueur. L'émietter en petits morceaux et les mettre dans le fond des verrines. Réserver.

Eplucher les poires (ou les pommes) et les couper en petits dés. Les faire cuire lentement dans un poêle pas trop chaude avec 3 càs de sirop de pain d'épices. Les fruits doivent être tendres et un peu dorés. Si besoin est, ajouter un peu d'eau pour qu'il reste un peu de jus de cuisson dans la poêle. Réserver.

Mettre le sucre et les jaunes d'œufs dans un bol et battre au fouet ou au mixer. Lorsque l'appareil devient un peu mousseux, ajouter la ricotta et la crème pour détendre le mélange. Réserver.

Battre les blancs en neige pas trop ferme et les incorporer doucement au mélange précédent avec une càs de sirop de pains d'épices.

Finition et dressage:

Arroser le pain d'épices avec le jus restant dans la poêle. Poser un peu de l'appareil crémeux à la cuillère ou à la poche à douille. Tapoter le verre sur le plan de travail pour que la crème soit répartie à peu près également.

Recouvrir avec des fruits et un peu de jus s'il en reste.

Réserver au frais jusqu'au dîner.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

