



Cooking is beautiful présente :

Le tiramisu spéculoos-caramel au beurre salé

Comment résister à la tentation ?

Préparation : 15 mn

Attente : 12 heures au frais

Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 paquet de biscuits à la cuiller

3 œufs / 250 g de mascarpone / 65 g de sucre / 20 spéculoos

120 g de beurre salé de Guérande (avec cristaux) / 6-7 cuillères à soupe de sucre roux / 40 cl de lait

Etape 1

Préparez la crème de mascarpone :

- Séparez les blancs des jaunes.
- Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- Incorporez la mascarpone.
- Battez les œufs en neige et incorporez délicatement au mélange précédent.
- Passez les spéculoos au mixer pour les réduire en poudre et incorporez cette poudre tout doucement à la crème œufs-mascarpone.

- Réservez au frais.

Etape 2

Préparez le caramel sur feu doux :

- Couper le beurre en petits cubes et faites-le chauffer dans une casserole.
- Lorsqu'il est liquide, ajoutez le sucre roux et mélangez énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Incorporez le lait en remuant jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et légèrement liquide.

Etape 3

Monter le tiramisu dans des verrines ou ramequins :

- Trempez les biscuits dans le caramel, posez une couche de biscuits au fond de vos ramequins ou verrines.
- Recouvrez d'une couche de crème au spéculoos
- Répétez l'opération.

Réservez au frais pendant au moins 12h.

Hum... quel exquis délice !

A table !

