

Tiramisu aux Poires Flambées à la Poire-Cognac et Spéculoos

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|-----------------------------|-------------|
| - MASCARPONE | 500g |
| - OEUF(S) | 4 |
| - SUCRE SEMOULE | 4 c à soupe |
| - POIRE(S) AU SIROP | 8-10 demis |
| - SPÉCULOOS (BISCUIT) | 15-20 |
| - POIRE AU COGNAC -HEINRICH | 10 cl |



Recette:

- Egouttez et épongez les poires au sirop.
- Coupez-les en dés puis faites-les revenir dans un peu de beurre chaud jusqu'à légère coloration.
- Arrosez de poire au Cognac et flambez (attention en éteignant la hotte). Réservez.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Fouettez le sucre semoule avec les jaunes jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Intégrez-y le mascarpone au fouet.
- Entre temps, montez les blancs en neige ferme.
- Introduisez-les délicatement au mélange.
- Concassez assez finement les spéculoos.
- Dans 6 verres, déposez un fond de spéculoos puis recouvrez d'une première couche de mascarpone.
- Répartissez les poires flambées dans les 6 verres. Saupoudrez de spéculoos puis recouvrez du reste de mascarpone.
- Terminez par le reste de spéculoos sur tous les verres.
- Réservez au frais au moins 4 heures.

Remarque:

Repos: 4h minimum