

Tiramisu Antillais

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 40 min

Temps de réfrigération: qq. heures

Ingrédients:

- OEUF(S)	3
- CASSONADE BLANCHE	50 g
- SUCRE VANILLE	2 sachets
- MASCARPONE	250 g
- BISCUIT(S) À LA CUILLÈRE	environ 30
- ANANAS	1 grande boîte + le jus
- RHUM	2 c à soupe
- NOIX DE COCO	râpée
- CHOCOLAT EN GRANULÉS	

Recette:

- Séparez les blancs de jaunes d'œufs.
- Battez les blancs en neige ferme.
- Mélangez les jaunes avec la cassonade et le sucre vanillé.
- Incorporez délicatement les blancs en neige dans les jaunes blanchis.
- Egouttez et coupez les tranches d'ananas en petits morceaux.
- Mélangez le Rhum avec le jus d'ananas. Trempez les biscuits rapidement dans ce mélange et tapissez le fond du moule (à bords hauts).
- Recouvrez ensuite du mélange crème aux œufs.
- Tapissez de nouveau d'une couche de biscuit trempé et ensuite recouvrez avec les dés d'ananas. Conservez-en quelques-uns pour le dessus.
- Couvrez du reste de crème.
- Saupoudrez de noix de coco râpée puis d'un peu de chocolat en granulés. Terminez avec les derniers morceaux d'ananas.
- Placez en frigo pendant quelques heures.



Remarque:

Ce dessert peut-être réaliser en verrines individuelles.