

Tarte aux Pommes Façon Tiramisu

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Repos au frigo : 2 heures

Ingrédients:

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	200g
- MASCARPONE	250g
- POMME(S) JONAGOLD	3-4
- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	90g
- SUCRE DE CANNE	2 c à soupe
- BEURRE	120g
- GELATINE	2 feuilles
- SUCRE IMPALPABLE	10g
- CACAO AMER EN POUDRE	1 c à soupe
- ESSENCE DE CAFE	1 c à café
- GRAIN DE CAFÉ EN CHOCOLAT	



Recette:

- Epluchez et coupez les pommes en petits cubes (avec le coupe-légumes). Faites-les cuire à feu doux avec le sucre de canne pendant 10 minutes (les dés de pommes doivent encore être entiers). Laissez refroidir et réservez.
- Mixez finement les spéculoos.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Dans un saladier, mélangez-les avec le beurre fondu et 40 g de sucre semoule.
- Etalez la préparation dans le moule à manquer (en plastique sans fond) et réservez au frais.
- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Dans un saladier, faites blanchir les jaunes d'œufs avec le reste de sucre semoule au fouet. Ajoutez le mascarpone et homogénéisez au fouet.
- Faites chauffer 2 c à soupe d'eau au micro-onde et faites-y dissoudre la gélatine essorée. Versez ce mélange dans le mascarpone ainsi que l'essence de café et fouettez.
- Montez les blancs en neige ferme en incorporant petit à petit le sucre impalpable.
- Incorporez délicatement les blancs en neige dans le mascarpone.
- Déposez les pommes sur le fond de tarte et à l'aide d'une poche à douille, couvrez le tout de mousse au mascarpone.
- Placez au frigo pour au moins 2 heures.
- Au moment de servir, saupoudrez de cacao et garnissez de grains de café en chocolat.