

## *Tiramisu à la Mandarine*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- MASCARPONE	250g
- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	50g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- MANDARINE(S)	2 boîtes (conserves)
- BISCUIT(S) À LA CUILLÈRE	15-20
- MANDARINE NAPOLEON	1 c à soupe
- PISTACHES	1 c à soupe concassées



### Recette:

- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Egouttez les mandarines en conservant 12 c à soupe de sirop. Ajoutez la Mandarine Napoléon au sirop conservé.
- Montez les blancs en neige ferme à l'aide d'un robot.
- Ajoutez aux jaunes, le sucre semoule et le sucre vanillé. Fouettez jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Incorporez alors le mascarpone toujours au fouet.
- Puis ajoutez les blancs fermes délicatement à l'aide d'une spatule.
- Concassez les biscuits dans un sac plastique.
- Déposez 1 c à soupe de biscuit dans le fond d'une verrine (haute). Arrosez avec le mélange sirop de mandarines et alcool. Surmontez de quelques quartiers de mandarine puis une première couche de crème. Répétez l'opération une seconde fois. Réservez au frais pendant 3 heures.
- Au moment de servir, ajoutez quelques pistaches sur le sommet du tiramisu.

### Remarque:

Temps de repos: 3 heures au frais