

## *Tiramisu aux Pommes et Caramel Beurre Salé*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 45 minutes**

**Temps de repos : 2 heures minimum**

### Ingrédients:

- POMME(S) JONAGOLD	2 petites
- COMPOTE DE POMMES	12 c à soupe (mousseline)
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	12
- CARAMEL AU BEURRE SALÉ	6 c à soupe
- CANNELLE	
- MASCARPONE	250g
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	100g
- SUCRE VANILLE	1 sachet



### Recette:

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme.
- Au fouet, faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et le vanillé.
- Ajoutez le mascarpone toujours au fouet.
- Intégrez finalement les blancs en neige délicatement à la spatule.
- Concassez les spéculoos.
- Pelez et coupez les pommes en petits dés.
- Montez vos verrines en déposant une couche de spéculoos puis 1 ½ de mousseline de pommes.
- Ajoutez les dés de pommes en en conservant pour le sommet.
- Ajoutez ensuite une première couche de crème tiramisu.
- Répartissez alors le caramel au beurre salé.
- Terminez par une seconde couche de crème ainsi que quelques dés de pommes. Saupoudrez de cannelle.
- Réservez au frigo au moins deux heures avant de servir.