

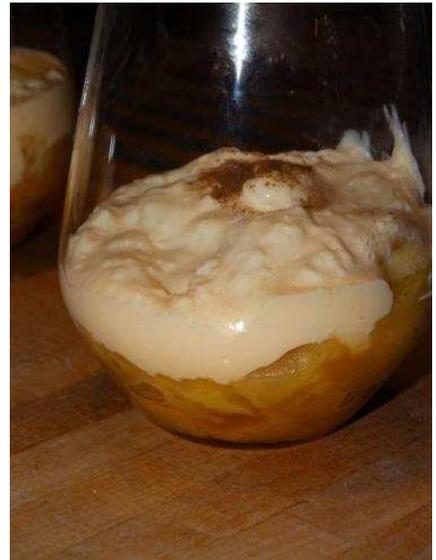
## *Tiramisu Pommes Tatin, Caramel Beurre Salé*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- POMME(S) JONAGOLD	3
- SUCRE DE CANNE	200g
- EAU	50 ml
- BEURRE SALÉ	100g
- MASCARPONE	250g
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	100g
- CAMEL AU BEURRE SALÉ	4 c à café (DE-552)
- CAKE "HOTEL"	150g
- MARSALA (ALUVIO)	8 c à café
- CANNELLE	



### Recette:

- Pelez et coupez les pommes en demi-lamelles.
- Faites chauffer l'eau avec le sucre de canne jusqu'à obtention d'un caramel blond. Intégrez le beurre salé au fouet.
- Ajoutez ensuite les lamelles de pommes et poursuivez la cuisson en remuant de temps en temps pour enrober et caraméliser les fruits. Lorsqu'elles sont bien colorées et tendres, retirez du feu et laissez refroidir.
- Fouettez la crème fraîche en chantilly bien ferme.
- Dans un plat creux, faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Ajoutez le mascarpone au fouet puis intégrez délicatement à la spatule la chantilly. Réservez au frais.
- Coupez le cake en petits dés.
- Déposez une première couche de cake dans le fond de chaque verre. Arrosez avec 1 c à café de Marsala.
- Répartissez les pommes dans les 4 verres puis surmontez de caramel beurre salé.
- Ajoutez une seconde couche de cake avec de nouveau du Marsala.
- Recouvrez le tout de crème mascarpone à la poche à douille.
- Saupoudrez le sommet de cannelle.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de la dégustation.