

## Tiramisu aux pommes caramélisées et à la cannelle de Madagascar

---

Pour 4 à 6 personnes

20 minutes de préparation – 1 nuit de repos

### Ingrédients

200g de mascarpone

3 œufs

100g de sucre semoule

3 cuillérées à soupe de sucre roux

Entre 10 et 15 biscuits à la cuillère

20 cl de jus de pommes

3 pommes (type Jonagold)

10g de beurre

1 bâton de cannelle (+ 3 ou 4 pour la décoration)

2 cuillérées à café de cannelle en poudre



### Préparation

Commencez par séparer les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre et faites les blanchir. Ajouter le mascarpone, mélangez à nouveau.

Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les à la préparation au mascarpone.

Versez le jus de pomme dans une casserole, ajoutez un bâton de cannelle et faites-le réduire de moitié. Laissez refroidir.

Laver et découper les pommes en petits dés. Faites-les revenir avec le beurre et le sucre roux pendant 2 à 3 minutes.

Commencez à dresser vos verrines en y déposant des biscuits à la cuiller que vous tremperez préalablement dans la réduction de jus de pomme sur une seule face et que vous déposerez face seiche vers les fond de la verrine. Ajoutez les dés de pommes caramélisées et déposez quelques cuillères à café d'appareil au mascarpone.

Renouvelez les opérations jusqu'au remplissage de votre verrine en terminant par une couche d'appareil au mascarpone que vous saupoudrez de cannelle en poudre.

# ma cuisine 2.0

## Conseil

Résistez à la tentation et ne mangez pas votre tiramisu avant le lendemain. Il ne sera que meilleur !

Décorez vos verrines avec un bâton de cannelle.