

Tiramisu pommes, speculoos & caramel au beurre salé



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 10 verrines) :

- 8 pommes
- 30 g de beurre demi-sel
- 60 g de sucre
- 250 g de mascarpone
- 15 spéculoos
- 3 œufs
- 50 ml de jus de pommes

Caramel au beurre salé :

- 80 g de sucre
- 100 ml de crème liquide
- 40 g de beurre demi-sel
- 3 pincées de fleur de sel

Tiramisu pommes, speculoos & caramel au beurre salé



✓ Préparation :

Épluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux. Faites chauffer le beurre dans une poêle, ajoutez les pommes et faites-les cuire pendant 20 minutes à feu doux. Elles doivent être légèrement caramélisées.

Préparez le caramel au beurre salé :

Versez le sucre dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen sans remuer. Faites chauffer la crème au micro-onde pendant 1 minute. Lorsque le sucre s'est transformé en un caramel ambré, retirez du feu et versez la crème liquide en faisant attention au projection. Bien mélangez et ajoutez le beurre, en remuant de nouveau.

Remettez la casserole sur feu doux et remuez sans cesse pendant 5 à 10 minutes, ce qui permettra de faire fondre les éventuels morceaux de caramel. Ajoutez la fleur de sel et remuez. Réservez.

Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Battez les jaunes avec 60g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez le mascarpone et fouettez encore 2 minutes afin d'obtenir un mélange lisse et sans grumeaux. Battez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les délicatement au mélange au mascarpone.

Émiettez les spéculos. Dans chaque verrine, déposez une cuillère à soupe de speculoos, une cuillère à café de jus de pommes, une cuillère à soupe de compote de pommes et une cuillère à café de caramel au beurre salé. Répartissez la mousse de mascarpone. Sur le dessus, ajoutez une cuillère à café de caramel au beurre salé et saupoudrez avec les speculoos restant.

Laisser reposer 3 heures au réfrigérateur.

www.audalacuisine.com