

# TIRAMISU AU PRALINÉ DU PIEDMONT

À préparer 24h avant dégustation

## INGRÉDIENTS

### DESSERT POUR 6 PERSONNES

- 6 œufs
- 6 cas sucre
- Pincée de sel
- 500gr de Mascarpone
- 50cl de café
- 40 Savoïardi (biscuits cuillère/boudoir)
- 2cas sucre cassonade
- 100g de noisette/pistache
- 60g de praliné du Piédmont

Conseil : ne pas utiliser les produits réfrigérés trop froids parce qu'ils ne se monteront pas comme ils doivent ;) la graisse serait trop froid !

## RECETTE :

### PRÉPARATION :

1. Prendre deux récipients. Dans un mettre les jaunes d'œufs et dans l'autre les blancs. Veillez à ce que le jaune ne finisse pas dans les blancs d'œufs, sinon vous ne pourrez pas les monter

2. Ajouter 5 cuillères de sucre aux jaunes d'œufs. À l'aide de fouets électriques à pleine puissance, mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux et clair

3. Ajouter le mascarpone pas froid ! au récipient et encore mélanger avec les fouets électriques à vitesse lente.

4. Maintenant ajouter 2 cuillères de praliné au mélange jusqu'à ce que vous obteniez une crème.

5. À vitesse maximale (avec la machine propre), monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre

**Astuce** : il est préférable d'ajouter une cuillère à soupe de sucre avant et deux autres pendant que vous montez à la neige

**Astuce de Greta** : ajouter une pincée de sel

6. Incorporer les blancs d'œuf montés au mélange de jaunes d'œufs et mascarpone précédemment réalisé

**Mot du chef** : « piano piano, avec délicatesse ! »

7. À flamme lente, faire fondre le sucre cassonade dans une casserole et ensuite ajouter les noisettes et les pistaches pour les faire rôtir. Mélanger et faire caraméliser

8. Réaliser le montage du tiramisu dans un moule rectangulaire assez haut ou dans des verrines individuelles. Faire des couches dans cet ordre :

-1 couche de crème

-1 couche de Savoïardi imbibés de café (s'il reste des trous, les remplir de morceaux de savoïardi)

-1 couche de crème

-Tamiser le cacao amer sur toute la surface

-1 couche de Savoïardi imbibés de café

Il faut en tout cas terminer par une couche de crème sur laquelle nous allons ajouter le cacao tamisé et le chocolat râpé

9. Écraser et hacher les noisettes et les pistaches préalablement caramélisées les distribuer sur le Tiramisu, pour donner le "crispy" !

Réserver au réfrigérateur.

