

# TIRAMISU MARRON GLACÉ

Recette de @gretab82 revisitée par @chefzanoni\_simone

## Dessert pour 5 à 6 personnes

A préparer 24 heures avant dégustation

Idéalement préparer les Savoïardi et le tiramisu 24 heures avant

### Ingrédients

Savoïardi (20 biscuits environ)

- 5 œufs
- 85 g de sucre (40 g dans les blancs d'œuf, 45 g dans les jaunes d'œuf)
- 30 g de fécule de pomme de terre
- 80 g de farine T55
- 1 pincée de sel
- Du sucre glace



### Tiramisu

- Biscuits Savoïardi (20 environ, à défaut des biscuits à la cuillère ou des boudoirs)
- 5 œufs
- 500 g de mascarpone (à température ambiante)
- 250 g de marrons glacés (ou de pâte de marron déjà prête)
- 100 g de sirop de marrons glacés (à défaut 5 cuillères à soupe de sucre).
  - pour les jaunes d'œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre → pour les blancs d'œuf
- 50 ml de Marsala ou de liqueur d'amande
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille (à défaut un arôme de vanille en liquide ou en poudre)
- 4 mugs de café pas trop fort (mais c'est selon le goût de chacun)
- Du cacao amer en poudre
- Des restes de tablettes de chocolat
- Des morceaux de meringue
- 50 g d'un mélange de noix, de pistache et de copeaux de chocolat

Facultatif : un peu de Grappa, de Whisky ou de Brandy pour badigeonner les biscuits

### Préparation des Savoïardi

Four préchauffé à 190 °C

- 1 – « Blanchir » les jaunes d'œuf avec le sucre dans le bol du robot équipé du fouet ballon jusqu'à obtenir un mélange mousseux et aérien.
- 2 – Battre les blancs d'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'il soient bien montés en neige.
- 3 – Incorporer délicatement à l'aide d'une maryse les blancs montés en neige ainsi que le mélange farine et fécule tamisé aux jaunes d'œuf. Procéder alternativement par petites quantités de chaque élément à ajouter.
- 4 – Mettre le mélange dans une poche et dresser les biscuits sur des plaques recouvertes de papier cuisson et saupoudrées de sucre glace.  
Saupoudrer ensuite les biscuits de sucre glace.
- 5 – Enfourner les plaques et laisser cuire 10 minutes (surveiller et ajuster le temps si besoin). A mi-cuisson, entrouvrir le four.

## Réalisation du tiramisu

- 1 – Dans le bol du robot équipé du fouet ballon, mélanger les jaunes d'œuf et le sirop de marrons glacés jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- 2 – Parallèlement, mixer les marrons glacés au robot couteau pour réaliser une pâte (pas trop fine).
- 3 – A vitesse lente, ajouter la pâte de marron réalisée au mélange œuf et sirop de marrons glacés.
- 4 – Ajouter la liqueur d'amande tout en continuant à mélanger.
- 5 – Ajouter ensuite les graines de la gousse de vanille tout en continuant le mélange.
- 6 – Ajouter le mascarpone et mélanger encore jusqu'à obtenir un mélange crémeux et homogène.  
Stopper le mélange.
- 7 – Monter les blancs d'œuf en neige au batteur électrique et ajouter éventuellement un peu de sirop de marrons glacés.
- 8 – Incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œuf monté en neige au mélange préparé dans le robot.
- 9 – Réaliser ensuite le montage du tiramisu dans un plat rectangulaire, ou dans des verrines individuelles. Adapter le montage au contenant utilisé, mais le principe est d'alterner les couches suivantes :
  - 1 couche de crème,
  - 1 couche de Savoirdi imbibés de café et badigeonnés ensuite de Grappa,
  - 1 couche de crème,
  - Saupoudrage de cacao amer et de chocolat râpé,
  - 1 couche de Savoirdi.Il faut en tout cas terminer par une couche de crème sur laquelle il est joli de laisser des « vagues », saupoudrer du cacao amer et parsemer du mélange de noix et de pistache puis de copeaux de chocolat.
- 10 – Disposer quelques morceaux de meringue, un peu de cacao amer et de chocolat râpé puis réserver au réfrigérateur.

