Christian Têtedoie

Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Tiramisu pistaches et griottes

40 min	35 min	5 min	0	739
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du tiramisu

1. Verser les jaunes et le blanc d'œuf dans un saladier puis les monter à l'aide d'un batteur.
2. Faire cuire le sucre dans une casserole et le porter à 112°C, vérifier la température à l'aide d'un thermomètre de cuisine.
3. Quand le sucre est à la température désirée, le verser sur les œufs en battant doucement pendant 5 minutes.
4. Mettre ensuite le mascarpone, la pâte à pistache et mélanger.
5. Incorporer délicatement la chantilly à l'aide d'une maryse. Réserver.

Étape 2

Préparation des cerises et des pistaches

1. Faire chauffer une poêle avec le sucre, ajouter les griottes et les enrober de sirop de sucre. Réserver.
2. Concasser les pistaches à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
3. Faire fondre le chocolat au bain marie, l'étaler sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tiramisu

- 100 g **Mascarpone**
- 3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
- 85 g **Crème chantilly**
- 30 g **Pâte de pistache**
- 70 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour les pistaches et les griottes

- 200 g **Cerise(s)**
- 40 g **Pistaches**
- 70 g **Sucre semoule**
- 40 g **Pâte d'amande**
- 100 g **Chocolat blanc**
- 60 g **Meringue(s)**

4. Laisser refroidir puis tailler des cercles à l'aide d'un emporte pièce adapté à la taille des verrines. Prévoir deux cercles de chocolat par personne.
5. Le cercle de chocolat blanc doit retenir la préparation de mascarpone au-dessus des cerises.

Étape 3

Finition et dressage

1. Déposer une couche de griottes dans le fond d'une verrine puis disposer quelques pistaches concassées.
2. Faire des boules avec la pâte d'amande, en déposer une au centre sur les pistaches puis insérer un cercle de chocolat blanc.
3. Disposer une couche de crème mascarpone sur le cercle de chocolat blanc puis déposer des pistaches.
4. Mettre une nouvelle couche de crème mascarpone, puis finir par les griottes et une dernière pincée de pistaches.
5. Décorer avec des bâtonnets de meringue saupoudrés de poudre de pistache.