



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Tiramisu au caramel beurre salé



12h30 **20 min** **10 min** **12h** **566**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le caramel au beurre salé

100 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**
20 cl **Crème liquide
(fleurette)**

Ingrédients pour le tiramisu

250 g **Mascarpone**
50 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
12 **Biscuit(s) à la cuiller**

Étape 1

Préparation du caramel au beurre salé

- 1 Mettre le sucre dans une casserole et le laisser se dissoudre sur feu moyen sans y toucher.
- 2 Mettre la crème à chauffer dans une casserole.
- 3 Il ne faut surtout pas mélanger le sucre car cela provoque sa cristallisation. Il faut alors recommencer l'opération.
- 4 Lorsque le sucre est fondu et commence à se colorer remuer afin d'uniformiser la cuisson.
- 5 Lorsqu'il est bien ambré, le retirer du feu et ajouter le beurre.
- 6 Remettre sur le feu et mélanger jusqu'à ce que le caramel soit lisse.
- 7 Verser la crème progressivement tout en remuant. Si de petits cristaux se forment, laisser chauffer le mélange tout en continuant à remuer jusqu'à ce qu'ils aient disparu.
- 8 Si le caramel beurre salé est préparé à l'avance, le réchauffer légèrement avant utilisation pour qu'il redevienne liquide.

Étape 2

Préparation de la crème au mascarpone

- 1 Battre les blancs en neige bien ferme.
- 2 Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
- 3 Ajouter le mascarpone et mélanger.
- 4 Incorporer délicatement les blancs d'œufs à la crème au mascarpone.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser un peu de caramel dans le fond des verrines ou du plat de service.
- 2 Disposer une couche de biscuits puis napper de caramel en gardant une quantité suffisante pour décorer le tiramisu.
- 3 Verser la crème mascarpone puis décorer du reste de caramel au beurre salé.
- 4 Laisser prendre pendant minimum 12h au réfrigérateur.