



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Tiramisu pistaches et griottes



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

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)**

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.

- 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.