

# TIRAMISU CHOCOLAT VANILLE

## Recette pour 6 personnes

**Ingrédients** : crème liquide entière 32 cl ; chocolat noir en tablette 150 g ; mascarpone 250 g ; jaune d'œufs 3 ; sucre en poudre 50 g ; biscuits à la cuillère 20 ; café 20 cl ; vanille en gousse 1 ; cacao en poudre non sucrée 30 g.

## **Préparation de la crème fouettée** :

Refroidir 12 cl de crème dans un saladier avec une gousse de vanille grattée. Laisser au frais pendant une bonne heure.

## **Préparation de la ganache** :

Couper le chocolat en morceaux

Faire bouillir les 20 cl de crème, verser le chocolat et mélanger délicatement hors du feu jusqu'à obtenir une crème onctueuse, lisse et brillante.

Laisser refroidir et durcir légèrement en réfrigérateur.

## **Préparation de la crème** :

Verser le sucre petit à petit sur les jaunes, le mélange doit blanchir

Ajouter le mascarpone en plusieurs fois, délicatement.

## **Montage de la crème fouettée** :

Fouetter la crème à l'aide d'un fouet électrique.

## **Finition de la crème** :

Mélanger la crème fouettée avec la crème aux œufs.

Réserver au frais.

## **Dressage du tiramisu dans son plat de service** :

Préparer un plat rectangulaire environ (26 par 15 cm).

Déposer la couche de ganache au chocolat. Bien lisser.

Couvrir avec les biscuits imbibés de café.

Terminer en recouvrant le tout avec la crème.

Saupoudrer de cacao. Décorer avec la gousse de vanille.

Réserver au frais quelques heures avant de servir.

## **Informations complémentaires** :

Si vous souhaitez utiliser des verrines individuelles, vous en prévoyez six à huit de 20 cl maximum. (Style verre à cidre).

Le tiramisu dans son plat peut être conservé au congélateur.