Distillerie Blachere
1695 Route de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape,
Tel : 04.90.83.55.65
Email : magasin@distillerieablachere.com
Site web : https://www.distillerieablachere.com

TIRAMISU À LA CHÂTAIGNE



INGRÉDIENTS

Pour 4-6 personnes

- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 60 g de sucre
- 2 c. à soupe de sirop de Châtaigne Couleur Provence®
- 4 c. à soupe de crème de Châtaigne l'Ardéchoise®
- 12-15 biscuits à la cuillère
- 150 ml d'eau pour l'infusion de châtaigne
- 1 c. à soupe de cacao en poudre (pour la déco)

DÉCORATION

Quelques éclats de marrons glacés ou noisettes concassées

PRÉPARATION

Préparation de l'infusion

- Faites chauffer l'eau et ajoutez le sirop de châtaigne et la crème de châtaigne, mélanger.
- Attendez que ça refroidisse avant utilisation.

Préparation de la crème mascarpone

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le mascarpone, la crème de châtaigne et le sirop de châtaigne. Mélangez bien jusqu'à obtenir une crème homogène.
- Montez les blancs en neige bien ferme.
- Incorporez-les délicatement à la crème mascarpone à l'aide d'une spatule pour ne pas casser la texture aérienne.

Trempage des biscuits :

- Trempez rapidement les biscuits à la cuillère dans l'infusion.
- Disposez une couche de biscuit au fond d'un plat ou de verinnes.

Montage :

- Ajoutez une couche de crème mascarpone sur les biscuits.
- Répétez l'opération en alternant biscuits imbibés et crème, jusqu'à épuisement des ingrédients.

Repos et finition :

- Couvrez et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures (idéalement une nuit pour que les saveurs se développent).
- Avant de servir, saupoudrez de cacao et ajoutez quelques éclats de marrons glacés ou de noisettes pour une touche croquante.

Astuces gourmandes

Pour un goût plus prononcé, ajoutez un filet de sirop de châtaigne entre les biscuits et la crème mascarpone lors du montage.

Régalez-vous !

PRODUIT(S) UTILISÉ(S) DANS LA RECETTE



SIROP CHATAIGNE
5,60€ TTC / 70 CL