

Tiramisu brioché, caramel au beurre salé



Dessert **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 10 mn

Le temps de repos recommandé est de 12 heures au réfrigérateur. Personnellement, je l'ai laissé moins longtemps !

Recette proposée par : Florianna

Ingrédients

- 200 gr de mascarpone
- 1 brioche individuelle du boulanger (ou 2, selon la taille)
- 170 gr de sucre en poudre
- 50 gr de beurre salé
- 30 cl de crème liquide 35 %
- 4 œufs
- 80 gr de chocolat noir aux éclats de caramels
- pralin (facultatif)
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Faire fondre dans une casserole 100 gr de sucre en poudre. Hors du feu, incorporer le beurre salé coupé en dés, puis ajouter la crème liquide. Remettre de nouveau sur le feu jusqu'à obtention d'un caramel lisse et onctueux.
- 2 Verser une cuillerée à soupe de caramel dans le fond de chaque ramequin ou verre. Garnir de brioche coupée en morceaux puis ajouter à nouveau une cuillerée à soupe de caramel. Laisser totalement refroidir.
- 3 Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec 70 gr de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Ajouter le mascarpone et incorporer délicatement les blancs en neige, préalablement montés en neige ferme, avec une pincée de sel. Parfumer avec la moitié du caramel restant.
- 5 Casser le chocolat en petits morceaux puis le répartir sur la brioche. Garnir les verres de crème puis les napper du reste de caramel. Les couvrir d'un film plastique.
- 6 Placer de nombreuses heures au réfrigérateur.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

