

Verrines de crème pâtissière façon tiramisu



Dessert **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Recette proposée par : Blog [Aux saveurs de chez moi](#)

Ingrédients

- 1 pomme boscoop
- 9 biscuits à la cuillère (environ)
- café froid
- cacao en poudre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe d'eau
- pour la crème pâtissière à la maïzena :
 - 50 cl de lait
 - 2 jaunes d'oeufs
 - 60 g de sucre
 - 40 g de maïzena
 - 1 cuillère à soupe de kirsch

Préparation

- 1 Faites la crème. Mélangez le sucre, la maïzena et les jaunes d'oeufs. Délayez peu à peu avec le lait froid.
- 2 Faites épaissir à la casserole en portant doucement à ébullition quelques secondes et en remuant sans cesse.
- 3 Versez la crème dans une jatte froide, ajoutez l'alcool, remuez et laissez refroidir.
- 4 Epluchez la pomme et coupez-la en lamelles. Faites-la revenir dans une casserole avec l'eau, le beurre et le sucre environ 5 minutes à feu doux. Laissez refroidir.
- 5 Dans chaque verrine, déposez 2 boudoirs coupés en deux et préalablement trempés dans le café froid. Ajoutez 3 cuillères à soupe de crème, puis un boudoir trempé de café et coupé en deux. Déposez enfin les lamelles de pommes et saupoudrez de cacao.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

