**TIRAMISU POIRES ET NUTELLA**

**Pour 6 verrines préparation 25mn pas de cuisson mais 2h au frigo**

|  |  |
| --- | --- |
| Biscuits à la cuillère ou spécial tiramisu | 2 sachets de sucre vanillé |
| 1 grosse boîtes au sirop(475g égouttées) | 140g de mascarpone |
| 8 cuillères à soupe de nutella | 5 cuillères de crème chantilly en bombe |
| 3 jaunes d’œufs |  |

1°) Dans un [saladier](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=268), [battez](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=54) à l'aide d'un [fouet](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=195) les jaunes d’œufs avec le sucre vanillé. Ajoutez le mascarpone et la crème chantilly, en continuant de [fouetter](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=393).

2°) Egouttez les [poires](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=259) et coupez-les en morceaux.



3°) Pour monter les tiramisus, cassez grossièrement la meringue.

4°) Puis ajoutez en [couches](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=115) successives, dans 6 verres transparents, de la crème au mascarpone, des biscuits imbibés, des cubes de [poires](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=259) et de nutella en terminant par la crème au mascarpone.

5 °) Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

# TIRAMISU POMMES CANNELLE

**Pour 6 verrines cuisson 8mn préparation 20mn 4h de frigo**

|  |  |
| --- | --- |
| Biscuits à la cuillère ou bastogne(15 biscuits) | 4 pommes golden |
| 250g de mascarpone | 180g de sucre (30g +150g) |
| 30g de beurre | 10cl de cidre |
| 4 oeufs | ½ cuill. A café de cannelle |

1°Coupez les pommes en dès et faites-les revenir dans le beurre, ajoutez le sucre et la cannelle, laissez caraméliser puis versez le cidre. Cuisez 5mn à feu vif pour que le cidre réduise de moitié.  
  
2° Battez le reste du sucre avec les jaunes d’œufs. Ajoutez le mascarpone et fouettez. Montez les blancs en neige.

3° Ecrasez les biscuits ou imbibez les biscuits à la cuillère avec le restant de sauce de pommes.

4° Puis ajoutez en [couches](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=115) successives, dans 6 verres transparents, de la crème au mascarpone, des cubes de pommes et les biscuits imbibés, en terminant par la crème au mascarpone. Au frigo 4H.