



Tiramisu caramel beurre salé et Crêpes Dentelle Gavottes® chocolat noir

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 3/4 verres

Ingrédients

- 100 g de sucre en poudre
- 1 c. à soupe d'eau
- 12 cl de crème liquide
- 50 g de beurre demi-sel
- 2 gros œufs
- 200 g de mascarpone
- 80 g de sucre en poudre
- 1 boîte de Crêpes Dentelle Gavottes® chocolat noir
- Cacao amer en poudre pour le décor

1. Réaliser le caramel beurre salé : dans une casserole, faire un caramel à sec en chauffant le sucre en poudre avec 1 c. à soupe d'eau jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Hors du feu, ajouter le beurre en morceaux, puis la crème réchauffée. Mélanger pour obtenir une sauce caramel lisse. Laisser refroidir à température ambiante.
2. Fouetter les blancs en neige. Dans un récipient, fouetter les jaunes d'œuf avec le reste de sucre en poudre pour qu'ils blanchissent. Ajouter le

mascarpone puis fouetter à nouveau. Enfin incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse pour ne pas casser les blancs.

3. Émietter grossièrement les Crêpes Dentelle Gavottes®. Répartir une partie dans le fond des verres. Ajouter un peu de sauce caramel puis recouvrir d'une couche de crème mascarpone. Répartir des Crêpes Dentelle Gavottes® concassées, terminer par le reste de crème mascarpone. Décorer de cacao amer en poudre.