



## **Tiramisu aux pruneaux d'Agen IGP**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 400 g de Pruneaux d'Agen dénoyautés
- 60 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 anis étoilé
- 2 œufs, séparez les blancs des jaunes
- 225 g de Mascarpone
- 4 oranges non traitées, les zestes et le jus
- 150 g de biscuits à la cuillère
- 5 cl de Grand Marnier
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre

### **La compote de pruneaux**

1. Dans une casserole, portez à ébullition 10 cl de jus d'orange, les Pruneaux d'Agen, l'anis étoilé, 60 g de sucre et une pincée de sel.
2. Laissez mijoter 10 min environ et laissez refroidir.

## **La crème mascarpone**

1. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sel et le sucre jusqu'à ce que la masse blanchisse et soit crémeuse.
2. Ajoutez le mascarpone, le jus et le zeste d'orange, bien mélanger.
3. Fouettez les blancs d'œufs avec le sel, ajoutez le sucre et continuez de fouetter brièvement.
4. Incorporez délicatement à la masse au mascarpone.

## **Dressage**

1. Répartissez la moitié des biscuits à la cuillère dans un grand moule ou 4 verrines.
2. Arrosez de jus, de zeste d'orange et de Grand Marnier.
3. Répartissez la moitié de la compote aux pruneaux et de la masse au mascarpone dessus.
4. Répétez l'opération et saupoudrez le tiramisu de cacao juste avant de servir.