



Tartelettes tiramisu

Ingredients

Biscuit cuillère

2 oeufs

75g de sucre

75g de farine

Ganache au café

120g de chocolat blanc

10g de café soluble

40g de crème liquide entière

Mousse

250g de mascarpone

2x 40g de sucre

2 oeufs

1cuillère à café de poudre de vanille

Biscuit cuillère

- Pour 6 tartelettes renversées -

Préchauffer le four à 170°C

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neiges en incorporant le sucre en 2 fois (à mi-chemin et à la fin)

Ajouter les jaunes aux blancs bien fermes

Et pour finir incorporer la farine à la maryse.

Verser la pâte dans les moules à tartelettes renversées

Mettre au four environ 8 à 9 minutes

Démouler et laisser refroidir sur une grille

!! j'ai oublié dans les ingrédients : 1 tasse de café !!

Imbiber les tartelettes de café à l'aide d'un pinceau

Ganache au café

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Faire chauffer la crème et le café, à feu moyen pour que le café se dissolve

Puis ajouter la crème dans le chocolat blanc fondu et mélanger

Verser la ganache sur les 6 fonds de tarte

Laisser refroidir et mettre au frais 1h

Mousse

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige en ajoutant 40g de sucre à mi-chemin, fouetter jusqu'à obtenir une meringue bien ferme et lisse, mettre de côté

Fouetter les jaunes d'oeuf avec les 40g de sucre restant jusqu'à ce que la préparation blanchisse

Ajouter la mascarpone et la poudre de vanille, fouetter jusqu'à obtenir une préparation ferme (cela prend quelques minutes)

Incorporer délicatement, à l'aide d'une maryse, la meringue à la préparation précédente

Mettre en poche et garnir les tartelettes
