

Recette issue de [www.sabaton.fr](http://www.sabaton.fr)

# Tiramisu aux marrons



Pour 4 personnes  
Ramequins individuels ou un plat  
de 20 cm

## Ingrédients

240 g de Pâte de marrons  
250 g de mascarpone  
3 œufs  
2 cuillères à soupe de sucre  
10 boudoirs (biscuits à la cuillère)  
1 boîte ½ de poires au sirop  
poudre de cacao

## Préparation

Délayer progressivement la pâte de marrons avec le mascarpone pour obtenir un mélange homogène.

Séparer les blancs des jaunes, blanchir les jaunes au batteur avec les 2 cuillères à soupe de sucre.

Ajouter le mélange précédent tout en remuant. Monter fermement les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

### Montage :

Verser le sirop des poires dans une assiette creuse.

Tremper rapidement les boudoirs dans le sirop et les disposer au fond du plat. Ajouter par dessus les poires découpées en lamelles.

Compléter avec la crème au mascarpone.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.  
Saupoudrer de cacao au travers d'une passoire au moment de servir.