



" C'est un vrai dessert de fête "

Simone

TIRAMISU À LA PISTACHE

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 40** biscuits savoyards ou à la cuillère
- 5** oeufs
- 500 g** de mascarpone (à température ambiante)
- 6 C.à.S** de sucre
- 150 g** de pâte de pistache
- 1** gousse de vanille
- Un peu** de cacao amer
- 4** grandes tasses de café
- 60 g** de pépites de chocolat concassées
- 50 g** de pistaches




PRÉPARATION

- 1.** Battre au robot à vitesse maximale les cinq jaunes d'oeufs et cinq cuillères à soupe de sucre jusqu'à l'obtention d'une texture bien crémeuse.
- 2.** Incorporer le mascarpone à température ambiante et les graines de la gousse de vanille. Ajouter la crème de pistache et mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème homogène et lisse. Réserver.
- 3.** Dans un autre bol, battre au fouet électrique les 5 blancs d'oeufs avec une cuillère à soupe de sucre. Monter les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
- 4.** Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange mascarpone-pistache.

- 5.** Monter le tiramisu en étalant une couche de crème mascarpone dans le fond d'un plat. Imbiber rapidement les biscuits dans le café et les disposer sur la crème jusqu'à ce qu'elle soit entièrement recouverte de biscuits. Recouvrir d'une deuxième couche de crème. Parsemer de pépites de chocolat, de pistaches et de cacao amer. Recouvrir l'ensemble de biscuits imbibés de café.

- 6.** Recouvrir les biscuits d'une dernière couche de crème de mascarpone. Parsemer de pépites de chocolat, de pistache et terminer avec du cacao amer.

 *Saupoudrer le tiramisu d'une pincée de fleur de sel pour encore plus de gourmandise.*

- 7.** Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Servir le lendemain.

CLUB
CASA ZANONI