

## MON CH'TIRAMISU

### Ingrédients pour 4 personnes :

3 œufs 60/65  
70 g de sucre cristallisé vanillé  
30 g de sucre glace  
200 g de mascarpone  
50 g de crème fraîche  
18 spéculoos  
25 cl de sirop fait avec 135 g de sucre et  
12,5 cl d'eau  
Chicorée liquide Lutun (*la seule artisanale*)  
Genièvre de Houlle Persyn  
QS de feuilletine ou sucre pétillant

### Ustensiles :

4 verres tronconiques de 25 cl  
1 poche à douille et 1 douille de 14  
3 culs de poule ou saladiers  
1 spatule  
1 fouet électrique  
1 casserole moyenne  
1 plat carré creux 20 X 20  
1 Maryse  
1 cuillère à soupe  
1 jeu d'emporte-pièces

Dans la casserole, verser les 135 g de sucre et les 12,5 cl d'eau. Porter à ébullition et laisser refroidir. Quand ce sirop est bien froid, ajouter 15 g de chicorée liquide Lutun et 30 g de genièvre de Houlle Persyn. Verser ce sirop dans le plat creux de telle sorte à avoir un demi-centimètre de liquide. Y disposer les spéculoos. Au bout d'une minute les retourner pour une autre minute (*les spéculoos doivent se tenir et ne pas se déliter*). Les réserver sur un plat.

Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes. Mettre les jaunes dans un cul de poule et les blanchir au fouet électrique avec les 70 g de sucre cristallisé vanillé. Dans l'autre cul de poule, réunir le mascarpone et la crème fraîche, et les battre pour obtenir une sorte de crème fouettée bien ferme. Incorporer à ce mélange une cuillère à soupe de chicorée liquide (*ou deux si vous voulez corser le goût de ce dessert*) et ajouter les jaunes blanchis. Dans le troisième cul de poule, monter les blancs en neige avec les 30 g de sucre glace sans les faire grainer et les incorporer au mélange précédent. Mettre cette préparation dans la poche à douille en prenant soin de l'obturer pour que cette préparation ne s'échappe pas.

Avec un emporte-pièce, tailler 6 spéculoos de façon à obtenir un cercle à la dimension du fond des verres. Mettre ces "ronds" de spéculoos dans chaque verre et verser dessus à l'aide de la poche à douille un peu de la préparation contenue dans la poche à douille jusqu'à la moitié des verres. Couvrir avec des nouveaux "ronds" de spéculoos un peu plus grands et finir de garnir les verres. Lisser si nécessaire. S'il vous reste un peu de débris de spéculoos imbibés, les incorporer si vous le souhaitez dans cette seconde couche.

Mettre les verres au frais pendant au moins 6 heures.

Au moment de servir ce dessert vous pouvez agrémenter sa présentation en disposant sur le dessus un peu de "feuilletine" ou des sucres pétillants ainsi qu'une tuile au gomasio ou une tuile façon Bras.