



INGRÉDIENTS

Dessert

Caramel beurre salé

- 80 g de sucre
- 1 dl de crème liquide
- 50 g de beurre salé mou

Pommes caramélisées

- 3 pommes Granny Smith
- 30 g de beurre
- 30 g de sucre

Crème mascarpone

- 150 g de mascarpone
- 2 dl de crème liquide bien froide
- 2 cs de sucre glace

Dressage

- 8 biscuits spéculos
- Lamelles de pomme crues

TIRAMISU POMME, CARMEL BEURRE SALÉ - VERSION DÉSTRUCTURÉE

avec le chef Glodi Limangi

PRÉPARATION

Caramel beurre salé

- 01.** Faites fondre le sucre à sec dans une casserole à feu vif jusqu'à obtention d'un caramel ambré.
- 02.** Ajoutez délicatement la crème liquide préalablement chauffée en remuant, puis incorporez le beurre salé.
- 03.** Laissez refroidir, puis réservez au frais au minimum 3 heures (idéalement toute une nuit).
- 04.** Placez dans une poche à douille pour le dressage.

Pommes caramélisées

- 05.** Épluchez les pommes et coupez-les en quartiers.
- 06.** Dans une poêle, faites fondre un peu de beurre, ajoutez le sucre, puis les pommes.
- 07.** Faites caraméliser doucement jusqu'à ce qu'elles soient fondantes et dorées.
- 08.** Laissez refroidir.



recette de l'émission du
16.05.2025



Crème mascarpone

- 09.** Fouettez la crème liquide bien froide avec le mascarpone et le sucre glace jusqu'à obtention d'une chantilly.
- 10.** Réservez au frais.

DRESSAGE

- 01.** Dans une assiette, déposez des morceaux de spéculos émiettés.
- 02.** Ajoutez une couche de crème mascarpone, puis des pommes caramélisées.
- 03.** Recouvrez d'une seconde couche de crème.
- 04.** Décorez avec quelques lamelles de pomme crues et un filet de caramel beurre salé.

Bonne dégustation!

