



Tiramisu Cappuccino

Ingrédients

- café nespresso capsules cosi (très courts) : 2
- mascarpone : 0.075kg
- mini palets bretons chocolat DBDC : 6
- douceur de poires coulis de chocolat DBDC : 2 c a c
- sucre en poudre : 0.025kg
- ufs : 1
- sel fin : 1 pincée
- crème fleurette : 20cl
- sucre glace : 1 c a c
- vanille poudre DBDC : 1 pincée
- cacao poudre DBDC :

Temps de préparation : Préparation : 12min

Réaliser deux cafés Nespresso "cosi" et les mettre de côté.

Mélanger la crème fleurette avec le sucre glace et la vanille en poudre, remplir le siphon, ajouter le gaz puis conserver au frais.

Séparer le jaune d' u f des blancs, faire blanchir les jaunes avec le sucre semoule jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux, ajouter la mascarpone.

Mettre les blancs dans la cuve du batteur Kitchen aid avec la pincée de sel, les monter en neige bien ferme et les ajouter à la préparation jaunes-mascarpone à l'aide d'une spatule souple.

Briser légèrement les palets bretons puis les incorporer à la crème.

Au fond des verres à cocktail SPIEGELAU mettre une cuillère de douceur de poire au chocolat, ajouter la crème mascarpone au 3/4 (à la cuillère) en dôme (à ce stade mettre la coupe au frais pendant 2 ou 3 heures pour que la crème soit bien prise) à la sortie du réfrigérateur arroser le tout avec le café refroidi, mettre une nuage de chantilly sur la surface de la coupe finir avec un soupçon de cacao en poudre

Trucs Astuces : Comment utiliser la NESPRESSO M'CUBE?

Comment servir un tiramisu en coupe?

Prix par personne : 2,10 Euros

Accord mets / vins : Servir accompagné d'un MONTGILLET