

TIRAMISU POIRE TRUFFE



10 personnes



30 minutes

by Jean Marc Réal

INGREDIENTS

- Café en quantité suffisante
- 1 paquet de boudoirs rose de Reims
- 1kg de poire comices
- 200g de sucre
- 450g de truffe

Espuma Tiramisu :

- 300g de lait
- 200g de crème liquide
- 100g de truffe
- 4 jaunes d'œufs
- 10g de sucre semoule
- 200g de chocolat blanc

Pâte à Cigarette chocolat :

- 100g de beurre mou
- 100g de blanc d'œuf
- 100g de sucre glace
- 80g de farine
- 50g de truffe
- 20g de cacao tamisé

INSTRUCTIONS

1. Faire un caramel avec les 200g de sucre.
2. Couper les poires en petits cubes et les mettre à compoter dans le caramel.
3. Ajouter 200g de truffes coupés fin

Réalisation de l'espuma tiramisu :

1. Faire bouillir 300g de lait avec 200g de crème liquide.
2. Blanchir les 4 jaunes et les 10 g de sucre.
3. Incorporer avec le lait/crème chaud et cuire à 85°C.
4. Verser le tout sur le chocolat blanc et mélanger, fouetter pour refroidir.
5. Verser dans un siphon et laisser 12h au frigo.

Réalisation de la pâte à Cigarette

1. Mélanger le beurre mou avec le sucre glace, ajouter les blancs d'œufs puis la farine et le cacao.
2. Etaler assez finement sur un silpat (tapis de cuisson)
3. Enfourner 8 min à 180°C. Mouler à chaud autour d'un cercle haut.

Montage

1. Imbiber les boudoirs dans le café, mélanger à 100g de truffes. Couper en rondelles le reste de truffe.
2. Sur une assiette, poser un tube de pâte à cigarette, alterner couche de poire, couche d'espuma, couche de truffe, couche de biscuit, couche d'espuma et terminer par la truffe en rondelle.