

# TIRAMISU AUX POIRES POCHEES AU SIROP DE PORTO

Pour 8 personnes  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 15-20 min  
Réfrigération : 12 heures



*Pour les poires :*

**4 poires**  
**50 cl de Porto**  
**1 cuillère à café de quatre-épices**  
**80 g de sucre en poudre**

*Pour le Tiramisu :*

**300 g de Mascarpone**  
**3 œufs**  
**50 g de sucre en poudre**  
**1 paquet de biscuits à la cuillère**

- 1 Eplucher les poires et les couper en 4.
- 2 Porter à ébullition le Porto, les 80 g de sucre et le quatre-épices, puis y plonger les poires. Laisser cuire 15 min (10 min dans la recette originale).
- 3 Egoutter les poires, mais garder le sirop. Trancher la moitié des poires en lamelles. Réserver le reste pour la décoration le lendemain.
- 4 Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Mélanger les jaunes avec les 50 g de sucre en poudre, ajouter le mascarpone.
- 5 Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Les ajouter délicatement au mélange œufs-sucre-mascarpone en soulevant la masse de bas en haut avec une cuillère en bois.
- 6 Prendre une partie du sirop au Porto pour imbiber les biscuits à la cuillère que l'on déposera au fond d'un plat ou de verrines. Recouvrir d'un peu de crème au mascarpone, puis déposer des tranches de poires, puis à nouveau de la crème au mascarpone.
- 7 Réserver au frais.
- 8 Faire réduire le reste du sirop au Porto jusqu'à obtenir un liquide sirupeux. Réserver pour la décoration avant de servir.
- 9 Le lendemain et avant de servir : découper le reste des poires en éventails, en déposer un sur la dernière couche de crème au mascarpone et déposer un filet de sirop épaissi au Porto.
- 10 A déguster voluptueusement donc !