

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Tiramisu aux marrons

Je vous ai présenté ma version du [Tiramisu](#) il y a quelques mois où j'utilise pour alléger la crème moitié de **ricotta** moitié de **mascarpone**.



J'avais créé une version [au gingembre](#) pour vous inviter au voyage et là Noël et les fêtes de fin d'année m'ont donné envie de vous présenter un **bijou en or** le Tiramisu aux marrons.

Chaque bouchée est d'une douceur absolue et pour l'accentuer, j'ai choisi un lit de crème de marrons plutôt que des biscuits.

3 oeufs
125 g de mascarpone
125 g de ricotta
50 g de sucre en poudre
40 g de sucre glace
4 marrons glacés
1 cs d'Armagnac
80 g de crème de marrons

Pour la déco
Or en poudre
Feuille d'or
2 marrons glacés

Blanchissez au fouet les **jaunes d'oeufs** et le sucre, vous devez obtenir une belle couleur jaune pâle.

Versez l'**Armagnac** et mélangez.

Ajoutez la **ricotta** puis le **mascarpone**.

Hachez les 4 **marrons glacés** et mélangez-les à la crème.

Montez les **blancs en neige** avec une **pincée de sel**. Serrez-les avec le **sucre glace**.

Mettez de côté 2 cuillères à soupe de blancs d'oeuf.

Mélangez une première cuillère de blanc d'oeuf pour **détendre** la crème avant d'ajouter le reste délicatement en soulevant la masse pour obtenir un crème toute légère.

Dans un bol, mélangez la **crème de marrons** avec les 2 cuillères de blancs. Il est important de détendre la crème de marron pour avoir un contraste entre les 2 textures mais pas trop.

Dressez en **coupe individuelle** ou en plat commun.

Au moment de servir, à l'aide d'une petite passoire, **saupoudrez d'or** et déposez une **demi-feuille d'or**. Coupez en 2 un **marron glacé** et déposez-le sur chaque coupe.

Au moment de déguster, **plongez la cuillère** jusqu'au fond pour profiter de toutes les saveurs. Lundi soir, j'ai testé le plat commun, chacun plongeant sur petite cuillère et j'avoue trouver cela très conviviale.