Recette Tiramisu noisette façon Bueno

Temps : 30 min **Niveau :** Moyenne **Personnes :** 40

Un dessert gourmand et apprécié de tous !

Préparation

Etape 1

CRUMBLE CACAO
Verser la préparation pour crumble alsa dans la cuve d'un batteur puis y ajouter le beurre découpé en morceaux et le cacao en poudre. Mélanger 2 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse rapide.
Repartir sur une plaque avec un papier sulfurisé.
Faire cuire environ 15 minutes au four à 160°C. Laisser refroidir complètement.

Etape 2

CREME POUR TIRAMISU
Verser la crème dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsa.
Monter au batteur à vitesse moyenne 2 à 4 minutes selon la consistance désirée.

Etape 3

Dresser de la crème Tiramisu dans le fond des verrines, puis déposer du crumble cacao sur la crème.
À la poche, déposer du crémeux noisette façon Bueno puis recommencer les opérations jusqu'au remplissage des verrines. Saupoudrer d'un voile de cacao puis parsemer d'éclats de noisettes caramélisées.

Ingrédients

600 g Crémeux noisette

2 Préparation pour tiramisu

1 Préparation pour crumble

250 g Beurre

2 l Crème liquide

50 g Cacao en poudre

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1000
Matières grasses (g)	12
Dont acides gras saturés	20
Glucides (g)	35
Dont sucres	5
Fibres alimentaires (g)	14
Protéines (g)	4
Sel (g)	1