

Tiramisu normand

Ingrédients

pour 6 personnes

- 5 pommes
- 150g de beurre salé
- 200g de sucre
- 1c. à soupe de vinaigre de cidre
- 4c. à soupe de mascarpone
- 40 cl de crème liquide entière de Normandie
- 20 palets normands (ou bretons)
- 6c. à soupe de calvados

Préparation

Faites une compote de pommes avec les 5 pommes pelées et 50 g de beurre puis la faire refroidir.

Ecraser les palets et arroser-les du calva en remuant. (en garder un peu sans calva pour la déco)

Faites chauffer 200g de sucre imbibé de 4c. à soupe d'eau, et ajouter-y, quand le caramel se colore, 100g de beurre salé, le vinaigre de cidre, puis 2c. à soupe de mascarpone. Laissez refroidir après avoir bien remué le tout.

Fouettez la crème liquide bien froide et 2c. à soupe de mascarpone pour obtenir une crème chantilly bien aérée.

Dans 6 coupes, disposez par couche la compote puis les palets écrasés, puis la chantilly puis le caramel.

Réservez 2 heures au réfrigérateur.

Avant de servir posez un petit peu de sablets mis de côté.