



Tiramisu revisité aux pommes

Avec Vita+ Graines Germées

Dessert Fête Végétarien

4 à 6 personnes

Ingrédients

- 4 à 5 tranches de pain Vita+ Graines Germées
- Quelques pousses de cresson
- Crème de mascarpone
 - 200 g de mascarpone
 - 300 g de crème fraîche
 - 50 g de sucre
 - 50 g d'Amaretto
- Crème anglaise (ou utilisez 200 g de crème anglaise prête à l'emploi)
 - 125 g de lait
 - 125 g de crème fraîche
 - 40 g de sucre
 - 40 g de jaunes d'œufs
 - 1 gousse de vanille
- Compote de pommes (ou utilisez 200 g de compote de pommes prête à l'emploi)
 - 300 g de pommes Jonagold
 - 50 g d'eau
 - 20 g de sucre

Crème de mascarpone

Mettez tous les ingrédients dans un bol et fouettez-les comme une crème chantilly.

Crème anglaise (ou utilisez de la crème anglaise prête à l'emploi)

1. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Coupez la gousse de vanille en deux dans la longueur puis grattez l'intérieur avec la pointe d'un couteau pour récupérer les graines. Ajoutez-les au mélange d'œuf et de sucre.
2. Mettez le lait et la crème à chauffer dans une casserole et portez à ébullition.



Cette recette est faite avec Vita+ Graines Germées

Ce pain multigrains unique, à base de seigle germé, vous donne un goût riche à déguster tous les jours.

3. Ajoutez le mélange de lait et de crème au mélange d'œuf, de sucre et de vanille.
4. Remplacez le tout dans la casserole et faites cuire jusqu'à 82°C. Laissez refroidir et réservez au frigo.

Compote de pommes (ou utilisez de la compote de pommes prête à l'emploi)

1. Lavez et épluchez les pommes et coupez-les en cubes.
2. Placez-les dans une casserole avec l'eau et le sucre.
3. Faites cuire à couvert sur feu moyen jusqu'à obtention d'une belle compote de pommes.

Montage

1. Dans une assiette, placez des points de crème de mascarpone.
2. À l'aide d'une cuillère, aplatissez légèrement ces points de façon à créer un cratère qui pourra être rempli de crème anglaise.
3. Placez de la compote de pommes entre chaque point.
4. Coupez des ronds d'environ 2 cm de diamètre dans le pain et faites-les légèrement griller au four.
5. Disposez les morceaux de pain harmonieusement dans l'assiette.
6. Décorez l'assiette avec quelques pousses de cresson.