

## Tiramisu givré



Tout le monde, je suppose, connaît le tiramisu, ce délicieux dessert italien vraiment irrésistible qui allie chocolat et café. Qui de plus se mange à n'importe quelle saison. Eh bien cette fois-ci le tiramisu se décline vraiment pour la belle saison et ce dessert se fait givré ! La belle idée vient de Linda Lomelino du blog "[Call me Cupcake !](#)" qui dans son livre "Gâteaux de rêve" nous propose ce merveilleux dessert. Il était pour moi obligatoire de tester cette recette, moi qui suis une grande fan de tiramisu ! Et je suis sûr que je ne suis pas la seule ! J'ai modifié quelques petits trucs par rapport à la recette d'origine, comme par exemple dans la base biscuitée j'ai mis du lait à la place du beurre mais j'ai gardé les mêmes quantités. Dans la recette Linda Lomelino utilise du Kahlúa®, j'ai préféré utiliser de la chicoré liquide qui peut être aussi remplacé par du café. Ce tiramisu givré est dans tous les cas un vrai délice ! Crémeux, gourmand, croquant, croustillant, glacé...il a vraiment tout mais TOUT pour plaire !

### **Pour 6 à 8 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la base biscuitée:**

100g de biscuits ordinaires + 8 à 10 biscuits pour la couche au milieu (type Petits-beurre, j'ai utilisé [les miens](#))

50g de lait

##### **Pour le sirop au café:**

2c. à soupe de chicoré liquide

3c. à soupe d'eau

2c. à soupe de café instantané

##### **Pour la ganache au chocolat au lait:**

100g de chocolat au lait

75ml de crème liquide entière

##### **Pour la crème au mascarpone:**

85g de sucre

2 jaunes d'oeufs

3 gros oeufs

250ml de crème liquide entière

250g de mascarpone

2c. à soupe de chicorée liquide

**Pour la décoration:**

100g de chocolat au lait

1 à 2c. à soupe de cacao en poudre

**Préparation:**

**Préparez la base biscuitée:**

Réduisez les 100g de biscuits en petites miettes.

Mélangez les miettes avec le lait afin de former une pâte.

Coincez un papier sulfurisé entre le fond et le bord amovible d'une moule de 18cm de diamètre. Etalez dessus la pâte biscuitée et placez au congélateur pendant au moins 10min.

**Préparez le sirop au café:**

Dans une casserole, faites chauffer la chicorée liquide, l'eau et le café instantané, et laissez frémir pendant 5min. Retirez du feu et laissez refroidir.

**Préparez la ganache au chocolat au lait:**

Hachez le chocolat puis placez-le dans un bol.

Dans une casserole, portez la crème à ébullition et retirez du feu aussitôt.

Versez la crème sur le chocolat, attendez 30sec puis remuez jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse. Laissez refroidir.

**Préparez la crème au mascarpone:**

Dans un grand bol résistant à la chaleur, mélangez le sucre, les jaunes d'oeufs et les oeufs entiers. Placez le bol sur une casserole remplie d'eau bouillante. A l'aide d'un fouet électrique, fouettez la préparation jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume et qu'elle soit bien crémeuse et épaisse.

Fouettez la crème liquide, le mascarpone et la chicorée liquide jusqu'à ce que la préparation épaississe (on doit toujours pouvoir la verser). Incorporez-la aux oeufs et mélangez bien.

**Pour l'assemblage:**

Sortez le moule du congélateur et badigeonnez environ un tiers du sirop au café sur la base biscuitée.

Versez par-dessus la moitié de la ganache au chocolat au lait et laissez durcir au congélateur pendant 10min (cette étape n'est pas obligatoire mais elle évite que les différentes couches se mélangent).

Versez la moitié de la crème au mascarpone dans le moule. Plongez les biscuits entiers dans le sirop au café restant, puis disposez-les sur la crème. Recouvrez avec le reste de ganache au chocolat au lait et laissez durcir de nouveau au congélateur pendant 10min (là encore, cette étape est facultative).

Etalez le reste de crème au mascarpone dans le moule. Versez-y un peu de sirop au café s'il vous en reste et réservez le tiramisu au congélateur pendant au moins 6 à 8H.

**Pour la décoration:**

Sortez le gâteau du congélateur environ 30min avant de servir.

Ramollissez très légèrement le chocolat au lait au four à micro-ondes: il ne doit pas fondre. A l'aide d'une économe, prélevez de gros copeaux de côté plat de la plaquette.

Saupoudrez le dessus du tiramisu de cacao en poudre et décorez avec les copeaux de chocolat juste avant de servir.