

# Tiramisu caramel au beurre salé

*Pour 6 à 8 gourmands*

*Préparation : 20 min – Réfrigération : 4 h minimum, une nuit idéalement*

## Ingrédients :

*\*Pour la mousse au mascarpone :*

- 4 œufs
- 140g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 500g de mascarpone
- 2 paquets de palets bretons

*\*Pour le caramel au beurre salé :*

- 200g de sucre
- 20cl de crème liquide
- 20g de beurre salé



*Ustensiles spécifiques : une casserole, un saladier, un fouet électrique ou un robot et des verrines.*

## Réalisation :

*\*Pour la mousse au mascarpone :*

- Séparer les jaunes des blancs.
- Fouetter les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le mascarpone et fouetter jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène.
- Monter les blancs en neige bien ferme et les incorporer délicatement au mélange précédent.

*\*Pour le caramel au beurre salé :*

- Mettre le sucre dans une casserole et faire chauffer jusqu'à ce qu'il se transforme en caramel ambré.
- Verser doucement en filet la crème liquide sur le caramel et remuer sans cesse jusqu'à temps que le mélange soit bien homogène. Le caramel doit bouillir pendant plusieurs minutes pour épaissir.
- Hors du feu, ajouter le beurre salé et mélanger.
- Laisser refroidir le caramel.

*\*Pour le montage :*

- Emietter un à deux palets bretons pour couvrir le fond de chaque verrine.
- Verser ensuite 2 cs de caramel au beurre salé, couvrir de 2 cs de mousse au mascarpone.
- Recommencer en versant des palets bretons, du caramel au beurre salé et de la mousse de mascarpone.
- Terminer avec quelques miettes de palets bretons sur le dessus de la verrine.

*Bon appétit !*