**Tiramisu aux poires**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/02/Tiramisu-aux-poires-fevrier-2009-066-copie.jpg) **Pour 10 coupes**

**- 250 g de Mascarpone  
- 100 g de sucre vanillé "maison" (20 g + 80 g)  
- 6 œufs  
- 1 pincée de sel  
- 1 boîte de** [**poires**](http://recettes.de/poire) **au sirop (825g)  
- ½ càc de cannelle** [**1001 épices**](http://www.mille-et-une-epices.com/accueil.php)  
**- cacao en poudre  
Coulis de chocolat :**  
**- 250 g de crème liquide   
- 125 g de chocolat noir**

**Le coulis de Chocolat :**Mettre dans un petit saladier 125 g de crème et 125 g de chocolat.  
Passer au micro-ondes pour que le chocolat fonde.  
Bien mélanger pour obtenir une masse bien lisse.  
Ajouter la crème restante. Bien mélanger. Couvrir et laisser refroidir.  
**Les coupes :**Égoutter les poires et les couper en tout petits dés.  
Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec la pincée de sel et 20 g de sucre. Réserver.  
Battre les jaunes d'œufs avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter la cannelle et le mascarpone. Bien mélanger pour obtenir une crème bien lisse.  
Incorporer un peu de blancs en neige en remuant rapidement, puis incorporer délicatement le reste en soulevant la masse.  
Mettre un peu de coulis de chocolat au fond des coupes. Répartir les dés de poires  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifNapper de coulis. Ajouter la crème au Mascarpone.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifLaisser au frais jusqu'au moment du service (3 h minimum).  
Au moment du dessert, saupoudrer de cacao.