

## Tiramisu breton



Pour 5 Croquants-Gourmands

- 15 Galettes bretonnes
- [caramel au beurre salé](#)
- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 60 g de sucre en poudre

5 ou 6 verrines

**Séparer** les blancs des jaunes d'œufs.

Fouetter les blancs en neige avec une cuillerée à café de sucre.

**Travailler les jaunes** avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

**Ajouter le mascarpone** et une cuillerée à soupe de [caramel au beurre salé](#).

Fouetter pour obtenir un mélange bien lisse.

**Ajouter toujours en fouettant** une grosse cuillerée de blancs en neige pour alléger la préparation.

Incorporer le reste des blancs délicatement à la spatule.

**Mettre une galette broyée** dans le fond de chaque verrine.

Couvrir d'une couche de crème au mascarpone.

Étaler une cuillerée de caramel au beurre salé.

**Déposer une galette** broyée.

Une couche de crème.

Du caramel au beurre salé.

Terminer par une couche de crème.

**Couvrir les verrines** et les déposer au réfrigérateur pendant au-moins 4 heures.

Juste avant de servir, décorer d'un filet de caramel au beurre salé et d'une galette bretonne.