 **Biscuit tiramisu**

 **Pour 8 Croquants Gourmands**

**Le biscuit :**
**- 1 œuf entier**
**- 2 jaunes d'œufs**
**- 4 blancs d'œufs**
**- 125 g (75 + 50 g) de sucre en poudre**
**- 75 g de** [**noisettes**](http://recettes.de/noisette) **en poudre (1)**
**- 60 g de farine**
**La crème :**
**- 3 g de gélatine (1,5 feuille)**
**- 200 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **noir
- 3 càs de café fort**
**- 125 g de sucre en poudre**
**- 3 càs d'eau**
**- 3 jaunes d'œufs**
**- 250 g de** [**mascarpone**](http://recettes.de/mascarpone)
**- 250 g de crème fleurette**
**- 100 ml de sirop de sucre (2)**

**Une plaque à biscuit roulé tapissée de papier cuisson
Un moule à cake ou un cadre ovale de 27 cm x 11 tapissé de film alimentaire.**
**Préchauffage du four à 180°C** 

**Le biscuit :**Monter en neige  les 4 blancs d'œufs avec 50 g de sucre.
Dans un saladier, travailler au fouet un œuf entier et 2 jaunes avec 75 g de sucre en poudre.
Incorporer les noisettes en poudre et la farine et mélanger au fouet.
Ajouter 2 cuillerées de blancs d'œuf pour assouplir la pâte.
Incorporer le reste de blancs, délicatement, à la spatule.
Verser la pâte sur la plaque.
Enfourner pour une quinzaine de minutes.
Laisser refroidir le biscuit sur son papier.
Le découper en 3 aux dimensions du moule ou du cadre.

**La crème :**
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Faire fondre le chocolat en morceaux avec le café à chaleur douce ou au micro-ondes.
Ajouter la gélatine essorée dans le chocolat fondu, chaud, et lisser le mélange.
Incorporer le mascarpone et fouetter pour obtenir une crème homogène.
Monter la crème froide en chantilly.
Mettre à chauffer dans une petite casserole le sucre et l'eau jusqu'au "petit boulé" .
Verser le sirop en filet sur les 3 jaunes d'œufs en fouettant jusqu'à ce que le mélange triple de volume.
L'incorporer à la préparation au chocolat en mélangeant soigneusement.
Ajouter délicatement à la spatule la crème montée.

**Le montage :**
Déposer une abaisse de biscuit au fond du cadre.
Le [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop au pinceau.
Recouvrir d'un tiers de la crème au chocolat.
Couvrir d'une abaisse de biscuit [**punchée**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop et étaler le second tiers de crème.
Déposer la dernière tranche de biscuit et la [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).
Tasser avec le dos d'une cuillère, couvrir et mettre au frais pendant plusieurs heures (la veille pour moi).
Garder également le reste de crème au frais. Il faudra la remettre un moment à température ambiante pour qu'elle soit plus facile à travailler.
Lorsque le gâteau s'est bien raffermi, le déposer sur le plat de service et le couvrir entièrement de la crème au chocolat.
Décorer à l'envie et garder au frais jusqu'à la dégustation.