

**Tiramisu glacé aux pommes et biscuit creusois**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Le socle en biscuit creusois :
Pour 6 fonds de 8 cm de Ø et 45 Petits Creusois

- 100 g de beurre
- 4** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blancs-d-oeufs) **-110 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **en poudre
- 150 g de sucre (vanillé maison)
- 100 g de farine**

**6 cercles de 8 cm de Ø tapissés de papier cuisson
et 3 plaques d'empreintes mini tartelettes en silicone**
**Préchauffer le four à 150°C** 

Préparer la pâte à biscuit comme indiqué dans la recette des [**Petits Creusois**](https://croquantfondantgourmand.com/petits-creusois/).
Déposer une cuillerée à soupe de pâte dans chaque cercle
et distribuer le reste dans les empreintes à mini-tartelettes.
Enfourner pour 20 minutes.
Laisser tiédir avant de démouler.

**Les pommes caramélisées :**

**- 4** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)
**- 30 g de beurre**
**- 30 g de cassonade**

Éplucher et épépiner les pommes.
Les couper en petits dés.
Faire fondre le beurre avec la cassonade dans une grande poêle.
Ajouter les pommes et les laisser caraméliser à feu vif, en remuant souvent pendant une quinzaine de minutes.
Laisser refroidir.

**Le** [**tiramisu**](https://recettes.de/tiramisu) **:**

**6 cercles de 8 cm de Ø doublés de rhodoïd
et fermés sur une face par un papier film**

**- 2 œufs**
**- 50 g de sucre**
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)
**- 70 g de** [**confiture de lait**](https://recettes.de/confiture-de-lait)
**- noisettes**

[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige avec une cuillerée à café de sucre.
Travailler au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le mascarpone et fouetter.
Incorporer la confiture de lait et travailler pour avoir une crème lisse.
Incorporer les blancs en neige délicatement à la spatule.
Placer les biscuits creusois au fond des cercles.
Répartir les pommes caramélisées.
Terminer par la crème au mascarpone.
Couvrir et placer au congélateur pendant au-moins 3 heures.
Le jour du repas, sortir les crèmes une bonne heure avant la dégustation.
Les démouler sur les assiettes et les parsemer de noisettes concassées et torréfiées.