**Tarte tiramisu au café**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2054/03/tarte-tiramisu-au-cafe-p1000934-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Jour - 2**

**La pâte à tarte :  
- 190 g de farine T 55**  
**- 20 g de Maïzena ®**  
**- 50 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 50 g de sucre**  
**- 2 càs de** [**café**](https://recettes.de/cafe) **moulu (1)**  
**- 110 g de beurre**  
**- 1 œuf**  
**- 2 càs d'eau si besoin**  
  
**1 cercle à tarte de 24 cm de Ø**

Préparer la pâte à tarte avec les ingrédients donnés en suivant [**la recette**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-sablee-kayser-a-lamande/).  
Étaler la pâte et foncer le cercle à tarte.  
Piquer la pâte à la fourchette.  
Couvrir et mettre au frais (pour moi jusqu'au lendemain).

**Jour – 1**  
  
Lorsque la pâte est bien froide, [**la lester**](https://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) suivant votre préférence.  
La faire cuire à blanc pendant 10 minutes.  
Retirer le lestage et remettre à cuire pendant 5 minutes.  
Laisser refroidir.  
  
**La crème d'amande au café :  
- 100 g de beurre mou**  
**- 80 g de sucre**  
**- 2 càc de café moulu (1)**  
**- 2 œufs  
- 100 g d'amandes en poudre**  
**- 50 g de crème liquide**  
**- 100 ml de café expresso**

Mélanger dans un saladier le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une pommade bien lisse.  
Ajouter les œufs, le café moulu et bien mélanger à la cuillère pour ne pas introduire d'air qui ferait gonfler la préparation à la cuisson.  
Incorporer les amandes en poudre et la crème et mélanger.  
Verser la crème sur le fond de tarte froid.  
Enfourner pour 15 minutes jusqu'à ce que la crème soit prise.  
Laisser refroidir puis imbiber toute la surface avec le café à l'aide d'un pinceau.  
Mettre au frais (pour moi jusqu'au lendemain).

**Jour J :**

**La chantilly café-mascarpone :  
- 190 g de crème fleurette**  
**- 120 g de mascarpone**  
**- 30 ml de liqueur de café**  
**- 20 g de sucre glace**  
**- cacao amer**

Écraser le mascarpone à la fourchette.  
Fouetter la crème très froide.  
Lorsqu'elle commence à mousser, ajouter le mascarpone et la liqueur de café.  
Continuer à fouetter pour obtenir une chantilly, texture [**mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Décorer la tarte à l'aide d'une poche à douille avec cette crème.  
Réserver au frais et saupoudrer de cacao au moment de servir.