

"Tiramisu au potimarron, éclats de châtaignes et lard craquant "

Recette modifiée pour plus de simplicité...par Karine FTD

Pour 4 personnes :

- 250g de Mascarpone
- 3 œufs
- 250g de potimarron
- Bouillon de poule
- 100g de châtaignes cuites
- 4 tranches fines de lard
- Pain d'épice
- Sel et poivre

Préparation :

- Cuire le potimarron avec la peau, en petits cubes, dans un bouillon de poule.
- Passer au presse purée
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel
- Battre les jaunes d'œuf et rajouter la moitié du potimarron mixé
- Ajouter le Mascarpone, incorporer délicatement les blancs en neige
- Au fonds d'une verrine de 30cl, répartir l'autre moitié du potimarron restant, ajouter le pain d'épice émietté
- Recouvrir d'une couche de potimarron transformé avec le Mascarpone et les œufs
- Décorer avec les éclats de châtaignes
- Réserver au froid pendant environ 4 heures
- Au moment du dressage, faire griller une tranche fine de lard et l'ajouter sur le haut de la verrine