

Tiramisu caramel au beurre salé et tuiles de daim

Ingrédients pour 4 ou 5

Caramel :

- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre salé
- 30 cl de crème liquide

Mélange mascarpone

- 200 g de mascarpone
- 70 g de sucre en poudre
- 4 oeufs
- 2 tranches de brioche
- 80 g de chocolat noir
- du pralin

1- CARAMEL :

Reprenons donc [la recette de Scally](#) (Merci à elle) :

"Mettez le sucre dans une casserole et faites chauffer sur feu moyen.

Ne remuez surtout pas. Le sucre va commencer à se dissoudre, devenir liquide, jusqu'à se transformer en un liquide ambré.

Pendant ce temps, réchauffez la crème liquide dans votre four à micro-ondes afin qu'elle soit tout juste frémissante.

Dès que le sucre s'est transformé en liquide ambré (cette opération prend de 3 à 4 minutes), retirez la casserole du feu et ajoutez la crème liquide tiède, en faisant attention aux projections.

Remuez bien, ajoutez rapidement le beurre et remuez à nouveau, jusqu'à ce que la sauce soit bien crémeuse.

Remettez la casserole sur feu doux et remuez sans cesse pendant 2 à 3 minutes, ce qui permettra de faire fondre les éventuels morceaux de caramel."

Versez le quart de cette préparation soit au fond du plat de service, soit au fond de verrines ou coupes.

Garnissez de morceaux de brioche coupée et versez dessus le quart de la préparation. (un quart + un quart = un demi : donc, il reste la moitié du caramel !)

2 - MELANGE AU MASCARPONE :

Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre (70g) jusqu'à que cela blanchisse.

Ajoutez le mascarpone et incorporez délicatement les blancs d'oeufs montés en neige.

Parfumez avec la moitié du caramel restant (soit le quart du départ).

Répartissez dans le plat le chocolat cassé en petits morceaux sur la brioche, puis garnissez du mélange au mascarpone.

Nappez du reste de caramel (un quart pour ceux qui ont suivi jusque là)

Protégez d'un film étirable et mettez au réfrigérateur pour au moins 12 heures.

Servez en saupoudrant de pralin.

J'ai servi avec **des tuiles de Daim**. On les fait comme [les tuiles de Carambar](#).

Prendre 4 Daims. Dans un moule anti-adhésif, mettre 4 Daims pas trop rapprochés au four à 180°C. Quand ils se sont étalés, les sortir du four. Attendre 5 minutes.