

# TIRAMISU DE POMMES CAMELISEES ET SPECULOS



**Pour 6 à 8 personnes**

**Ingrédients :**

**3 belles pommes**

**250 g de mascarpone**

**3 œufs**

**80g de sucre**

**3 c à s de miel**

**1 c à c d'extrait de vanille liquide (ou 1 sachet de sucre vanillé)**

**Cannelle moulue**

**15 à 20 spéculoos (en fonction de leur taille)**

**Eplucher les pommes et les couper en petits dés. Les faire revenir dans une poêle avec du beurre pendant 3 minutes. Ajouter le miel et une cuillère à café de cannelle et laisser les pommes caraméliser (environ 2 minutes). Egoutter les pommes et réserver le jus**

**Battre les jaunes et le sucre avec l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone et bien mélanger. Monter les blancs en neige. Les incorporer délicatement à la préparation au mascarpone.**

**Casser grossièrement les spéculoos et les imbiber du jus de cuisson des pommes.**

**Disposer la moitié des biscuits dans des verrines. Verser ensuite la moitié de la préparation au mascarpone. Mettre le reste des spéculoos puis répartir les pommes. Finir avec le mascarpone.**

**Réserver au réfrigérateur. Au moment de servir, parsemer légèrement de cannelle.**