Tiramisu Pistache
Pour !12 verrines



1. ***CRUMBLE***

125 g de **Cookies ancel**
50 g de beurre

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir le crumble sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 1,5 cm d'épaisseur puis cuire environ 10 minutes à 180°C en four ventilé ou 15 minutes en four à sole. Laisser refroidir complètement.

2. ***CRÈME POUR TIRAMISU***

250 g de mascarpone
50 g de cassonade
60 g de jaunes d'œufs
5 cl de liqueur Amaretto
90 g blancs d'œufs

Mélanger la mascarpone avec la cassonade, les jaunes d’œufs et la liqueur. Monter les blancs en neige puis les incorporer progressivement au premier mélange.

3. ***CRÉMEUX PISTACHE***

400 g de **Crémeux Pistache ancel**

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Dresser de la crème Tiramisu dans le fond des verrines, puis déposer du crumble sur la crème. À la poche, déposer du crémeux pistache puis recommencer les opérations jusqu’au remplissage des verrines. Parsemer d’éclats de pistaches.