

Re-  
Set!

# TIRAMISU DE POTIRON CHOCOLATÉ



POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

500G DE POTIRON  
30G DE SUCRE EN POUDRE  
2 BROWNIES NOIX DE PÉCAN  
125G DE MASCARPONE  
10G DE BEURRE DOUX  
20G DE SUCRE CASSONADE  
10G DE VANILLE ARTIFICIELLE  
40G DE COPEAUX DE CHOCOLAT  
BLANC  
2 BLANCS D'ŒUFS



## PRÉPARATION



Laver le potiron et le peler.

Retirer les graines et découper la chair en cubes de taille moyenne.

Les faire cuire 10 minutes à la vapeur.

Puis les faire suer au beurre dans une casserole ou une sauteuse.

Ajouter la vanille et le sucre roux.

Laisser compoter à feu très doux jusqu'à obtenir une purée.

Mélanger la purée avec le mascarpone et le sucre en poudre.

Fouetter 3 bonnes minutes.

Monter les blancs en neige bien fermes et les ajouter délicatement à la crème.

Dans une verrine, mettre une 1<sup>ère</sup> couche de crème de potiron, du brownie préalablement réduit en morceaux, une seconde couche de crème puis les copeaux de chocolat blanc.

