Tiramisu aux poires et aux spéculoos

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 poires (épluchées et coupées en dés)
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillerée à thé de cannelle
1 cuillère à soupe de sucre brun
2 cuillères à soupe de cognac
1 paquet de spéculoos
4 œufs
50 grammes de sucre cristallisé
250 grammes de mascarpone

Méthode de préparation

1. **Faites brièvement revenir les dés de poire dans du beurre, auquel vous aurez ajouté la cannelle et le sucre brun. Déglacez au cognac, et laissez réduire complètement. Réservez.**
2. **Émiettez les biscuits.**
3. **Blanchissez 4 jaunes d'œufs avec le sucre (au robot ménager). Ajoutez le mascarpone. Battez les blancs d'œufs en neige. Incorporez-les dans le mélange au mascarpone.**
4. **Dans des verres hauts et larges, alternez de fines couches de biscuits, de mascarpone et de poires.**