

Tiramisu à la pistache

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

5 cuillères à soupe de pistaches (décortiquées + un peu)
250 ml de crème légère
3 œufs (jaunes et blancs séparés)
100 grammes de sucre
250 grammes de mascarpone
2 cuillères à soupe de marsala
150 ml de crème entière
200 ml de café
75 ml d'amaretto
300 grammes de boudoirs

Méthode de préparation

1. **Mixez les pistaches au robot ménager. Ajoutez la crème légère et mixez pour obtenir une crème. Réservez.**

2. **Chemisez un moule rectangulaire de papier sulfurisé que vous laisserez dépasser des bords (cela facilitera le démoulage du tiramisu). Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir une crème épaisse. Ajoutez le mascarpone et le marsala. Continuez à fouetter pendant 3 minutes.**

3. **Fouettez la crème et ajoutez la crème aux pistaches. Ajoutez le mélange au mascarpone. Battez les blancs d'œufs en neige dans un autre récipient et incorporez-les au mélange au mascarpone.**

4. **Mélangez le café refroidi et l'amaretto. Trempez les boudoirs dans le café et alignez-les au fond du moule. Nappez-les de 1/3 du mélange. Couvrez-le d'une autre couche de boudoirs trempés dans le café. Nappez-les de 1/3 du mélange. Ajoutez la dernière couche de boudoirs et de mélange au mascarpone. Laissez figer le tiramisu au réfrigérateur pour la nuit. Garnissez-le de pistaches concassées.**

5. **Démoulez-le et coupez-le en carrés.**