

Tiramisu au thé matcha et crème de marron maison

PRÉPARATION : 

Préparation
15 min

1.

Faites chauffer 20 cl d'eau. Dès qu'elle est frémissante, délayez 1 c. à soupe de matcha pour préparer le thé.

INGRÉDIENTS:

6 PERS.

20 biscuits à la cuillère

2.

Laissez refroidir.

250 g de mascarpone

3.

Mélangez dans un saladier, les jaunes d'œufs au mascarpone et ajoutez la crème de marron. Mélangez correctement afin d'obtenir un crème lisse et homogène.

200 g de crème de marron

4.

Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la crème de mascarpone.

2 c. à soupe de thé matcha

3 œufs

5.

Plongez les biscuits dans le thé refroidi et disposez-les dans un plat de service ou dans des coupes individuelles.

6.

Étalez alors une couche de crème, puis une couche de biscuits, et une couche de crème à nouveau.

7.

Placez votre tiramisu au réfrigérateur pendant au moins 4 heures à 12 heures.

8.

Avant de servir, saupoudrez d'1 c. à soupe de matcha tamisé.

ASTUCES

Pour cette recette de Tiramisu au thé matcha et crème de marron maison, vous pouvez compter 15 minutes de préparation. Pour en savoir plus sur les aliments de cette recette de tiramisu, rendez-vous ici sur notre [guide des aliments](#).