

# Tiramisu d'Eliane

## Ingrédients :

- 1 pot de crème de mascarpone 250g
- 3 œufs
- 3 c.à.s. de sucre
- 1 boîte de biscuits Brossard
- 1 tasse de café très fort
- 1/2 plaquette de chocolat à gâteaux
- un peu de Van Houten

Mélanger les jaunes d'œuf et le sucre ; ajouter la crème de mascarpone puis les blancs d'œuf montés en neige.

Dans un plat carré ou rectangulaire, mettre 1 couche de biscuits, préalablement trempés dans le café fort, puis 1 couche de préparation. Recouvrir de chocolat râpé. Recommencer à mettre des biscuits et ainsi de suite en finissant par une couche de préparation que l'on saupoudre de Van Houten juste avant de servir.

Mettre au frais au moins 24 heures.

## Accord met et vin :

Un Banyuls ou un Pineau des Charentes rosé ou un Maury.