**Tiramisu à la poire**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pour 4 Personne(s)*** **Temps de préparation : 20 min**

**Ingrédients :*** **2 poires**
* **250 g de mascarpone**
* **15 cl de crème liquide**
* **3 c. à soupe de sucre en poudre**
* **6 cookies au chocolat**
* **1/2** [**tasse**](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=289) **de café fort**
* **2 c. à soupe de rhum**
* **1 c. à soupe de cacao en poudre**
 |  |

Préparation :

Versez la crème liquide dans un [saladier](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=268) et placez-le au frais avec les fouets du batteur pendant 5 min afin que le tout soit bien froid.

Fouettez pour obtenir une crème chantilly. Ajoutez le sucre et le mascarpone. Fouettez à nouveau pour que le mélange soit bien homogène.

Ecrasez grossièrement les cookies et [passez](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=310)-les dans le mélange café/rhum.

Pelez les [poires](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=259), ôtez le coeur et coupez-les en petits dés.

Garnissez le [fond](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=395) de votre [plat](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=249) des cookies [imbibés](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=373) et recouvrez d'une première couche de crème.

Déposez les dés de [poires](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=259) uniformément sur la crème puis recouvrez d'une deuxième couche de crème.

Egalisez bien le dessus et saupoudrez de cacao.

Placez au frais avant de servir.