



 **claro**  
FAIR TRADE

Recette

# Tiramisu aux pommes au four

# Tiramisu aux pommes au four

## végétalien



Pour 6 verrines



Environ 60 min  
de préparation  
2h + 6h de temps  
de repos

### INGRÉDIENTS

Pour le mascarpone végétalien :

160 g	de noix de cajou
400 ml	de lait de coco
200 g	de tofu nature
100 g	de crème d'avoine
2-4 EL	de sucre blond
1 CS	de jus de citron fraîchement pressé

Pour le biscuit à la vanille :

250 g	farine d'épeautre claire
120 g	de sucre blanc
1/4 CC	de vanille en poudre
3 CC	de poudre à lever
60 g	d'huile de coco, liquide
250 g	d'eau gazéifiée

Pour la masse de pommes au four :

5	pommes de taille moyenne
1 CS	de sucre mascobado
7.5 g	de cannelle en poudre
2 CC	de cardamome en poudre
1/2 CC	de vanille en poudre
1 pincée	de noix de muscade en poudre
1 pincée	de poudre de clous de girofle
4-5 CS	de café Abakali
1 CC	de cacao en poudre

### PRÉPARATION

1) Faites tremper les noix de cajou dans de l'eau pendant 4 heures ou les arroser d'eau bouillante et les laisser tremper pendant au moins 10 minutes. Rincez-les ensuite soigneusement et mixez-les avec le reste des ingrédients du mascarpone végétalien dans un mixeur sur pied, jusqu'à obtenir une masse homogène. Utiliser plus ou moins de sucre en fonction de la douceur souhaitée. Placez la masse de mascarpone végétalien au congélateur pendant 1 à 2 heures.

2) Pour le biscuit à la vanille, préchauffez le four à 180°C. Préparez un moule (environ 20x30cm) et tapissez-le de papier sulfurisé ou de graisse végétale. Mélangez tous les ingrédients secs dans un saladier. Ajoutez ensuite l'huile et l'eau et mélangez à l'aide d'un fouet pour obtenir une pâte souple. Versez dans le moule et faites cuire à four chaud pendant 20 minutes. Laissez ensuite refroidir sur une grille.

3) Pelez les pommes si vous le souhaitez et coupez-les en cubes de 1 cm. Dans un saladier, mélangez les cubes de pommes avec le reste des ingrédients pour la masse de pommes au four. Répartissez le tout sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, faites cuire au four à 160°C pendant 30 minutes, puis laissez refroidir.

4) Préparez 250 ml de café fort et laissez refroidir.

5) Utilisez un plat à four de 20x30 cm pour les couches du tiramisu. Sortez la masse de mascarpone du congélateur et mixez-la à nouveau jusqu'à obtenir une masse homogène et crémeuse. Coupez le biscuit en morceaux de la taille d'une cuillère à soupe. Trempez la moitié des morceaux de biscuit dans le café, puis répartissez-les dans le plat de manière à en recouvrir le fond. Répartir par-dessus la moitié de la masse de pommes au four, puis la moitié du mascarpone. Répéter l'opération avec les trois couches et mettre le tiramisu au frais toute la nuit ou au moins 6 heures. Saupoudrer de cacao en poudre avant de servir.

\*Produits de l'assortiment claro