

## Tiramisu aux noix

**Nombre de personnes :** 10

**Temps de préparation :** 10mn

**Temps de cuisson :** 0mn

**Ingrédients :**

**500g de mascarpone**

**5 œufs**

**50g de sucre fin + 50g de sucre fin  
(pour les blancs)**

**10 à 20 spéculoos**

**Vin de noix**

**2/3 c. à soupe de Moutarde aux Noix  
Domaine des Terres Rouges**



**Étapes :**

**Pour la préparation :**

**Séparer les blancs des jaunes d'œufs, réserver les blancs.**

**Battre les jaunes avec 50g de sucre fin, faire blanchir. Ajouter le mascarpone, bien battre pour rendre l'appareil crémeux. Ajouter la moutarde, bien mélanger.**

**Battre les blancs en neige bien ferme avec les 50g de sucre restant. Incorporer délicatement à la préparation mascarpone-moutarde.**

**Pour le montage :**

**Dans des verrines individuelles, déposer dans le fond un spéculoos en morceaux, ajouter un trait de vin de noix. Ajouter la préparation.**

**Bien garder au frais, recouvrir avec du papier film.**

**Au moment de servir, on peut rajouter des cerneaux de noix.**