

Tiramisu myrtilles et pavot

Pour 4 tiramisu il vous faut :

- 2 madeleines (on peut mettre des madeleines à la cannelle c'est aussi très bon)
- 250g de mascarpone
- 3 jaunes d'oeufs
- 100g de sucre semoule
- 10cl de crème liquide
- 4 cuillères à soupe de ~~marsala~~ amaretto ou de sirop de mûres)
- 30g de graines de pavot
- 200g de myrtilles
- 60g de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle



Mélangez les myrtilles avec 60g de sucre et la cannelle. Laissez environ une heure au frais en remuant de temps en temps.

Préparez la crème au mascarpone. Dans un saladier mélangez au fouet le mascarpone avec les jaunes d'oeufs et le sucre. Ajoutez la crème chantilly montée en chantilly et les graines de pavot.

Garnissez le fond des verres avec les madeleines brisées. Imbibez-les avec l'amaretto. Déposez une couche de crème au mascarpone, recouvrez avec les myrtilles et recouvrez d'une autre couche de crème au mascarpone. Saupoudrez de cannelle et/ou de graines de pavot pour la déco. Réservez au moins 2h au frais avant de servir.