

## TIRAMISU EXOTIQUE

Recette pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes + 3 heures au frais (au minimum)

Temps de cuisson : aucun

Ingrédients :

- 250 g de mascarpone (fromage italien à pâte fraîche de triple crème)
- 2 œufs
- 50 g de sucre
- un paquet de boudoirs ou de biscuits à la cuillère
- une boîte d'ananas au jus
- un peu de rhum ou d'arôme de rhum
- de la noix de coco râpée
- pour la décoration : des vermicelles de chocolat ou du cacao en poudre

Préparation :

- Séparer les blancs et les jaunes des œufs
- Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le sucre soit fondu
- Ajouter le mascarpone et un peu de rhum (ou d'arôme de rhum)
- Ajouter la noix de coco
- Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation au mascarpone
- Mélanger le rhum au jus de la boîte d'ananas, rajouter du sucre si la préparation est trop amère
- Tremper les boudoirs dans ce jus et tapisser le fond d'un plat ou de coupelles individuelles
- Couper les tranches d'ananas en morceaux et recouvrir les boudoirs
- Ajouter la préparation au mascarpone
- Mettre au frais pendant 3 heures au minimum.
- Avant de servir, saupoudrer de vermicelles de chocolat ou de cacao en poudre et de noix de coco râpée