Tiramisu aux Mirabelles

Pour 8/10 personnes :

- **1 kg de mirabelles**
- **12 madeleines (type Commercy : recette ici !)**
- **250 g de mascarpone**
- **60 g de sucre**
- **30 g de beurre**
- **4 œufs**
- **3 cuillères à soupe de sucre cassonade**
- **2 cuillères à café de cacao en poudre (ou cannelle en poudre)**

1. Laver et sécher les mirabelles puis les dénoyauter.
2. Dans une poêle, verser l'ensemble des mirabelles avec le beurre et la cassonade.
3. Les faire revenir lentement à feu doux jusqu'à ce que les fruits soient légèrement caramélisés puis réserver.
4. Séparer les blancs d'œuf des jaunes.
5. Dans le bol du robot ou dans une saladier, mettre les jaunes d'œuf avec le sucre puis battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et s'épaississe.
6. Ajouter la mascarpone puis fouetter à nouveau pendant 5 minutes.
7. Monter les blancs en neige bien ferme.
8. Les incorporer délicatement à l'aide d'une spatule à la préparation.
9. Pour le montage, émietter des morceaux de madeleine dans le fond d'une verrine.
10. Ajouter quelques mirabelles avec un peu de jus de cuisson puis recouvrir de crème.
11. Renouveler l'opération jusqu'à hauteur de la vérine en terminant par la crème.
12. Saupoudrer enfin le dessus de poudre de cacao.
13. Réserver au frais au minimum 2 heures avant la dégustation : c'est prêt !

    Il est possible de varier les fruits suivant la saison mais aussi d'imbiber les madeleines dans un peu de rhum avant de les couper.

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !