**Variation du tiramisu**

**pâte à brownies**
**mascarpone**
**crème fraîche**
**sucre glace**
**sucre vanillé**
**farine de pâtisserie**
**boudoirs**
**beurre**

**sucre raffiné**
**amandes**
**pâte filo**
**gros sel**

**chocolat au lait**
**café noir**
**Amaretto**
**glace à la vanille**

Préparez les brownies selon la recette indiquée sur l'emballage. Mélangez le mascarpone avec de la crème fouettée, du sucre glace et du sucre vanillé.

Pour le crumble, mélangez 75 gr de farine avec 75 gr de boudoirs émiettés, 150 gr de beurre mou, 150 gr de sucre fin et une cuillère d'amandes effilées. Posez-le sur une feuille de papier de cuisson et faites-le cuire pendant 30 minutes à 210°C ou jusqu'à ce qu'il soit blond doré. Laissez refroidir. Émiettez.

Découpez les feuilles de brique sur de longues bandes et graissez-les avec du beurre. Transformez les bandes en une tresse et saupoudrez-les de gros sel. Faites-les cuire brièvement au four à 180°C.

Faites fondre du chocolat au lait avec du café fort et de l'Amaretto.

**Finition sur l'assiette** : pontez deux brownies avec une tresse de brique. Placez une cuillerée de sauce au chocolat chauffée au milieu, avec un tas de crumble sur le dessus. Ensuite, une couche de mélange de mascarpone avec des flocons d'amandes grillées et une boule de glace.

Terminez l'assiette avec du sucre glace.