

IL MIO TIRAMISU

Aux fruits de saison : la fraise

il vous faudra des verres soit de type verrines, soit des verres de taille normale selon la destination du tiramisu (buffet ou table).



Ingrédients

Pour toutes les versions :

- 1 boîte de 250 g de mascarpone (rayons supermarchés)
- 3 œufs très frais bio de préférence
- Sucre pour les amateurs (je n'en mets pas), je mets 2 sachets de sucre vanillé
- Biscuits à la cuillère de bonne qualité

Pour le traditionnel lorsque vous le préparerez seuls :

- Chocolat noir ou cacao noir
- Café très fort froid (1 bol) + une bonne cuillère à soupe de rhum à défaut d'amaretto ou de marsala
- Des amaretti si vous en trouvez sinon pas de problème, je vous expliquerai

Pour notre préparation du jour

- 3 oranges à jus
- 2 barquettes de fraises de 250g

Recette

- Nettoyer les fraises
- Verser la boîte de mascarpone dans un saladier et l'écraser pour le transformer en crème
- Séparer blancs et jaunes et battre les blancs très fermes
- Battre les jaunes avec le sucre et incorporer au mascarpone
- Ajouter délicatement les blancs
- Tremper les biscuits un à un dans le jus d'orange
- Faire une couche dans chaque verre
- Mettre un peu de crème
- Refaire une couche de biscuits et une couche de fraises coupées en petites tranches
- Terminer par la crème
- Recouvrir d'un coulis de fraises
- Mettre immédiatement au réfrigérateur pour 3 h idéalement.
- Déguster mais ne pas conserver car l'œuf est cru.