

Recette du Tiramisu

Ingrédients pour un grand Tiramisu :

- 500 g de mascarpone
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- Des boudoirs

Pour un tiramisù au café :

- Du café : environ 4 tasses (plus ou moins fort selon vos goûts)
- Du cacao

Pour un tiramisù à l'ananas :

- 350 g d'ananas
- Tranches d'ananas pour le décor
- Du jus d'orange : environ 25 cl
- De la noix de coco en poudre pour le décor

Préparer la crème de mascarpone :

Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter le mascarpone et mélanger pour obtenir une pâte homogène et onctueuse.

Monter les blancs en neige très ferme. Ajouter-les au mélange œufs, sucre et mascarpone. Le faire délicatement. Une fois le tout bien mélangé, vous avez votre crème de mascarpone.

Pour le tiramisù au café :

Préparer votre café, bien chaud. Préparer votre plat. Tremper un boudoir dans votre café bien chaud (pas trop longtemps pour que le boudoir ne soit pas trop imbibé -- d'où l'intérêt du café très chaud), puis le placer dans le plat.

Monter un étage, recouvrir de mascarpone puis d'un peu de cacao. Refaire un étage de boudoirs, puis du mascarpone, et finir par du cacao.

Décorer selon votre goût.

Pour le tiramisù à l'ananas :

Ajouter les 350g d'ananas à la crème de mascarpone.

Mettre le jus d'orange dans une assiette. Préparer votre plat. Tremper les boudoirs dans le jus d'orange, puis les mettre dans le plat. Faire un étage complet. Recouvrir de crème de mascarpone avec l'ananas, puis refaire un étage de boudoir, puis finir par de la crème de mascarpone et recouvrir de noix de coco en poudre (ou autre), et décorer selon vos goûts.



Il est possible de faire des tiramisùs à plein d'autres choses : pêches, abricot, fruits rouges, citron
La recette de base est là, à vous de faire jouer votre imagination.