

# Tiramisu mentholé aux fraises

Moule à BUCHES Flexipat®



## Ingrédients :

- 1 dizaine de boudoirs
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 250 g de mascarpone
- 200 ml de crème liquide
- 5 g de gélatine en feuille ou en poudre
- 500 g de fraises
- 3 cuillère à soupe de sirop de menthe ou 5 gouttes d'huile essentielle de menthe (facultatif)

## Préparer la crème :

Faire tremper la gélatine en feuilles dans l'eau froide pendant 10 min. (en poudre dans 25 g d'eau) Dans le bol du KA, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, vitesse rapide. Ajouter et incorporer le mascarpone, vitesse moyenne. Egoutter la gélatine, et faire fondre au micro ondes. Prélever un peu de crème et mélanger la gélatine fondue. Incorporer au reste, vitesse moyenne. Ajouter le sirop ou HE de menthe et mélanger. (si vous avez le temps, c'est mieux, faites infuser 15 à 20 min des feuilles de menthe fraîches dans la crème chauffée retirez les feuilles et faites refroidir la crème à nouveau)(je n'avais pas le temps car comme souvent je me suis décidée à la dernière min). Battre la crème liquide très froide au fouet pour obtenir une crème fouettée. Incorporer à la crème au mascarpone.

## Montage :

Placer le moule à bûches sur la plaque perforée. Couper quelques fraises en rondelles et d'autres en 2. Placer et tapisser le moule des morceaux de fraises. A l'aide de la poche à douille, garnir le moule de crème. Tapoter délicatement le moule pour les éventuelles bulles d'air. Couper des fraises en 2 et placer verticalement pointe en bas . Mixer des fraises (environ 1 dizaine) ajouter un peu de sucre. (je n'ai pas pesé). Si vous avez le temps, faites un coulis au Cook'in® en le cuisant, il n'en sera que meilleur. Verser dans un saladier ou assiette. Couper les embouts des boudoirs (longueur pour largeur moule) Tremper les boudoirs dans le coulis de fraises. Placer sur la crème et les fraises pour former le socle. Appuyer légèrement pour bien répartir la crème partout. Filmer et réserver au congélateur. Grâce au [BeSave](#), conserver le reste des fraises qui serviront de décoration à l'assiette.

## Le lendemain:

Sortir du congélateur, démouler immédiatement. Placer au réfrigérateur 4h00 avant de la servir.



Aufour  
de ma  
**fable**  
by Cachou66