



Desserts

Tiramisu au the vert, coco et banane

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de mascarpone
150 millilitres de crème de coco
3 jaunes d'oeuf
3 blancs d'œufs
2 feuilles de gélatine
1 bâton de vanille
350 grammes de sucre
40 grammes de thé vert
4 bananes
2 citrons verts
1 paquet boudoir (ex. Madeira)
brin verveine citronnée (quelques)

Méthode de préparation

Portez à ébullition 30 cl d'eau avec 200 g de sucre. Ajoutez le thé vert et laissez infuser 10 minutes. Passez le liquide et laissez refroidir à température ambiante.

Amenez le mascarpone à température ambiante. Déposez une feuille de papier de cuisson sur le fond d'une boîte de congélation en plastique.

Mélangez le mascarpone avec 100 ml de crème de coco et les graines de vanille. Fouettez les jaunes d'œufs avec 75 g de sucre en un mélange aéré et crémeux. Incorporez-le au mascarpone.

Chauffez le reste de la crème de coco. Trempez les feuilles de gélatine 5 minutes dans de l'eau froide. Pressez l'eau hors des feuilles et dissolvez celles-ci dans la crème chaude de coco. Incorporez-la aussi au mélange de mascarpone. Battez les blancs d'œufs en neige. En mélangeant ajoutez par portion les 75 g de sucre restant. Incorporez-le prudemment au mélange de mascarpone. Réservez au frigo.

Coupez les bananes en rondelles que vous aspergez de jus de citron vert. Versez une fine couche de mascarpone sur le fond de la boîte. Trempez les biscuits dans le thé vert et déposez-en une couche sur le mascarpone.

Répartissez les rondelles de banane par-dessus et aspergez d'encore un peu de jus de citron. Versez de nouveau une couche de mascarpone et répétez les mêmes étapes. Réservez au moins 2 heures au congélateur.

Démoulez le tiramisu et coupez-le en tranches dans la longueur avec un couteau chaud. Déposez une tranche de tiramisu sur chaque assiette et laissez décongeler un peu. Décorez avec une branchette de verveine citronnée et un peu de zeste de citron vert.

Conseil: Vous pouvez remplacer la banane par de la mangue.

