



Desserts

Tiramisu au spéculoos et mandarines

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes biscuits spéculoos
4 mandarines
décilitre Grand Marnier
1 décilitre de crème fraîche
2 jaunes d'oeuf
100 grammes de sucre
2 cuillères à soupe de spéculoos (d'épices)
250 grammes de mascarpone
décilitre café (fort)

Méthode de préparation

Mixez finement ensemble les biscuits de spéculoos avec le café. Coupez la chair des mandarines entre les membranes et marinez-la dans le Grand Marnier. Battez la crème en neige. Battez en une masse aérée les jaunes d'œufs avec le sucre et les épices pour spéculoos.

Intégrez-y petit à petit le mascarpone et ensuite la crème fraîche. Ajoutez enfin prudemment les mandarines. Disposez dans un verre en alternant les biscuits émiettés et la crème de mascarpone. Saupoudrez encore par-dessus des miettes de spéculoos.

