



Desserts

Tiramisu de fraises avec citron vert et vanille

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes fraises (petites, en lamelles)
500 grammes fraises (grandes, en lamelles)
1 citron (jus)
500 grammes de mascarpone
1 paquet boudoir
2 feuilles de gélatine
150 grammes de sucre
5 centilitres de crème
1 bouquet de menthe
4 œufs

Pour le sirop

500 grammes fraises
1 citron (le jus)
2 cuillères à soupe de sucre

Méthode de préparation

Séparez les oeufs. Fouettez le jaune d'oeuf avec la moitié du sucre jusqu'à obtention d'une masse mousseuse et incorporez-y le mascarpone à la spatule.

Fouettez les blancs d'oeufs en neige ferme avec le reste du sucre et réservez. Laissez tremper la gélatine. Faites bouillir ensuite la crème un instant délayez-y la gélatine. Ajoutez le tout au mélange de mascarpone et de jaune d'oeuf et incorporez-y ensuite précautionneusement le blanc d'oeuf à la spatule.

Faites bouillir 500 g de fraises avec le jus d'1 citron et le sucre. Mixez le mélange et passez au tamis. C'est le sirop dans lequel vous allez tremper les biscuits.

Confectionnez le tiramisu, avec d'abord une couche de mascarpone, puis une couche de biscuits imbibés et puis les lamelles de fraises. Répétez l'opération jusqu'à ce que le plat soit rempli et terminez par une couche de mélange de mascarpone. Laissez durcir le tiramisu 1 nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, décorez le tiramisu avec des pistaches hachées ou du cacao en poudre, au choix. Vous pouvez aussi congeler brièvement le tiramisu pour en découper ensuite de belles portions bien nettes. Servez avec des petites fraises fraîches, un peu de coulis et un brin de menthe.

Astuce:

Laissez bien égoutter les fraises avant de les incorporer au tiramisu.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

Passoire

