

Difficulté ★★★

Le tira'gaufre



2



40 min



12 min



8h

INGREDIENTS

Pour les biscuits cuillère :

3 œufs

35g de farine

25g de féculle de maïs

60g de sucre

1 bol de café refroidi

Pour la crème tiramisu :

6 jaunes d'œufs

500g de mascarpone

150g de sucre



INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 180°C.
- Clarifie les œufs : sépare les blancs des jaunes d'œufs.
- Verse les blancs d'œufs dans un bol et fouette le tout à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
- Ajoute le sucre en 3 fois en fouettant 3 minutes entre chaque ajout : Ta meringue est prête quand elle est bien lisse et brillante.
- Verse les jaunes d'œufs sur ta meringue et incorpore-les avec une maryse.
- Verse la farine et la féculle de maïs tamisées et incorpore-les en soulevant bien la masse pour que le mélange soit homogène.
- Verse la pâte dans poche munie d'une douille lisse pour pocher tes biscuits cuillère sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'un tapis silicone.
- Saupoudre généreusement les biscuits de sucre glace.

- Laisse le sucre glace crouter (sécher à l'air libre) pendant 10 minutes puis, saupoudre de nouveau généreusement. Enfourne pendant 10 à 12 minutes
- Préparation de la crème tiramisu :
- Blanchis les jaunes d'oeufs avec le sucre en les fouettant pendant 5 minutes. Ajoute le mascarpone tout en continuant de fouetter.
- Le montage :
- Trempe rapidement les biscuits cuillère dans le café refroidi et fais les chauffer quelques secondes dans un gaufrier.
- Découpe 3 cercles de 9cm dans les gaufres obtenues.
- Dépose une gaufre au fond de ton cercle (j'utilise un cercle de $9 \times 4,5\text{cm}$) et étale une couche de crème au mascarpone par-dessus.
- Répète l'opération en alternant biscuits imbibés et crème et termine avec une gaufre
- Laisse reposer au réfrigérateur au moins 8 heures (idéalement une nuit) avant de déguster.

CONSERVATION

Le tira'gaufre se conserve 48h au frais.