



40 MIN
(TEMPS DE REPOS : 8H)



10 MIN



4 PERSONNES
(2 TIRA'GAUFRE)

LATELIERDEROXANE.COM

Le tira'gaufre

Instructions

Ingrédients :

Pour les biscuits cuillère :

- 3 oeufs
- 35g de farine
- 25g de fécule de maïs
- 60g de sucre
- 1 bol de café refroidi

Pour la crème tiramisu :

- 6 jaunes d'oeufs
- 500g de mascarpone
- 150g de sucre

On commence par les biscuits cuillère :

- 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 fécule 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 puis laisse tes biscuits cuire complètement refroidir.

Préparation de la crème tiramisu :

- Blanchis les jaunes d'œufs avec le sucre en les fouettant pendant 5 minutes.
- Ajoute le mascarpone tout en continuant de fouetter.

Le montage :

- Trempe rapidement les biscuits cuire 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 9x4,5cm) 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 :

Se conserve 48 heures au réfrigérateur, bien filmé ou dans une boîte hermétique.