



25 MIN



10 MIN



8 À 10 PARTS

LATELIERDEROXANE.COM

Le tiramisu à la fraise

Instructions

- Commence par réaliser la compotée de fraise.
- Dans une casserole, déposee les fraises coupées, le sucre, le jus de citron et l'eau.
- Fais cuire à feu moyen pendant 8 à 10 minutes, en mélangeant régulièrement, jusqu'à obtenir une compotée légèrement épaisse.
- Mixe légèrement si nécessaire pour lisser la texture, puis laisse refroidir complètement.
- Réalise ensuite la crème tiramisu :
- Commence par clarifier les œufs : sépare les blancs des jaunes d'œufs.
- Verse le sucre sur les jaunes d'œufs et fouette pendant 5 min au robot ou batteur électrique : ton mélange doit doubler de volume et former un ruban.
- Ajoute le mascarpone et fouette brièvement pour l'incorporer.
- Avec ton robot ou au batteur électrique, monte les blancs en neige et incorpore-les délicatement au mélange précédent avec une maryse : Veille à ce que tes blancs ne soient pas trop fermes pour pouvoir les incorporer facilement.

Ingrédients :

Pour la crème & le montage :

- 4 œufs
- 150g de sucre
- 400g de biscuits cuillère
- 500g de mascarpone (peut varier selon la taille du moule)
- 200g de fraises coupées en petits morceaux
- De la poudre de fraise lyophilisées

Pour la compotée de fraises :

- 300 g de fraises fraîches
- 75 g de sucre en poudre
- Le jus d'un citron
- 60ml d'eau



- Place ton appareil de côté.
- Trempe rapidement les biscuits à la cuillère dans la compotée de fraises refroidie.
- Dépose une première couche de biscuits dans le fond du plat.
- Recouvre d'une couche de crème mascarpone, puis ajoute une partie des fraises coupées.
- Répète l'opération : biscuits - crème - fraises, jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de crème.
- Saupoudre généreusement de poudre de fraises lyophilisées sur le dessus du tiramisu.
- Place au réfrigérateur au minimum 4 heures, idéalement une nuit, pour que les saveurs se développent et que la texture se tienne parfaitement.

Conservation :

Le tiramisu se conserve 48 heures au réfrigérateur, dans une boîte hermétique.