



Tiramisu aux fraises

Ce qu'il vous faut pour 5 verres à Whiskey:

3 oeufs

100 g + 80 g de sucre

375 g de mascarpone

600 g de fraises

2 cuillers à soupe d'eau froide

1 cuiller à soupe de sucre glace

le jus d'un demi citron

8 biscuits à la cuiller

Vous commencez par la préparation crémeuse en séparant les jaunes des blancs d'œufs. Vous mélangez les jaunes avec 50 g de sucre jusqu'à blanchissement de la préparation. Vous y ajoutez le mascarpone et vous mélangez au fouet (c'est un peu difficile d'obtenir un mélange lisse: le poignet doit être en forme!). Ensuite, vous montez les blancs d'œufs en neige en y incorporant petit à petit 50 g de sucre. Vous incorporez les blancs au mélange précédent et vous réservez.

Avec 200 g de fraises lavées et équeutés, vous réalisez un coulis en mixant les fraises avec l'eau froide, le citron et le sucre glace.

Vous faites tremper les biscuits à la cuiller dans le coulis de fraises pendant 5 mn environ. Vous coupez 4 biscuits en 2. Vous coupez le reste des fraises en deux dans le sens de la hauteur et vous réalisez une couronne avec les fraises au fond des verres. Vous déposez entre les fraises une bonne cuiller de crème au mascarpone. Sur le dessus, vous placez un demi biscuit que vous recouvrez de crème. Vous posez ensuite un biscuit entier, une cuillère de coulis de fraise, le restant des fraises coupées en petits morceaux puis vous ajoutez une dernière couche de crème que vous égalisez en surface (pour un plus joli look!). Vous placez les verres au moins deux heures au réfrigérateur.

Juste avant de servir, vous recouvrez la surface des verres avec une cuiller à café de coulis.

<http://moussetic.canalblog.com>

