

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Tiramisu

Un **dessert simple** mais si délicieux. Je vous conseille de le servir bien frais et de le faire à l'avance pour que les **parfums se mélangent** et libèrent tous leurs arômes.

J'ai choisi de le préparer avec un mélange de **Ricotta** et de **Mascarpone** pour avoir une **mousse plus légère** mais vous pouvez préparer une version 100 % Mascarpone pour le plus grands plaisirs de tous.



Je vous conseille de servir ce dessert en **part individuelle**, il n'est pas facile de le servir à l'assiette, vous avez assez vite un gloubiboulga bon mais pas très esthétique.

3 oeufs 50 g de sucre 30 g de sucre glace 125 g de ricotta 125 g de mascarpone	Boudoirs 2 cafés Amaretto Cacao poudre
--	---

Séparez le **blanc** du **jaune** de vos **oeufs**. Montez **en neige** les blancs avec une pincée de sel et à la fin, pour le serrer, un peu de sucre glace.

Blanchissez les jaunes d'oeuf et le sucre. Ajoutez la **ricotta** et le **mascarpone**. Je préfère parfumer les boudoirs plutôt que la crème.

Faites deux **cafés** serrés, versez un peu d'Amaretto. J'adore l'**Amaretto** mais vous pouvez mettre du **whisky**, du Baileys, du Ponche Caballero ou de l'Amarula.

Trempez rapidement vos **boudoirs**, déposez-les au fond de vos coupelles ou verrines.

Versez la crème, filmez et **rangez au frigo** jusqu'au moment de servir.

A la dernière minute, versez un peu de **cacao en poudre** dans une petite passoire et saupoudrez chaque coupelle en tapant avec une cuillère au dessus de vos desserts.

Pour le servir à l'assiette, je vous conseille d'imbiber les boudoirs très légèrement et de les stocker au frigo dans une boîte fermée hermétiquement (attention de ne pas trop imbiber pour pouvoir les dresser sur vos assiettes). Préparez la crème, la mettre en poche avec une douille cannelée (attention de bien fermer la poche par un noeud) et conservez au frigo jusqu'au moment de servir (ou utilisez un siphon beaucoup plus simple mais tout le monde n'en a pas dans sa cuisine). Dressez vos assiettes au dernier moment, sans oublier la petite touche de cacao en poudre.

Ce dessert italien est parfumé au café mais vous pouvez créer votre propre version aux **fruits rouges**, au **Lemoncello**, au **gingembre** ...