

Tiramisu aux Bastognes, framboises et sirop de lavande



Temps de préparation: 15 mn

Temps d'attente: 6 à 24 heures

Ingrédients pour 4 à 5 verrines:

- 1 petit bocal de framboises au sirop.
- 250 g de mascarpone
- 60 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de sirop à la lavande
- 12 à 15 Bastognes
- Amandes effilées

Recette:

- Faire griller les amandes à sec dans une poêle antiadhésive. Laisser refroidir et réserver.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Battre ensemble les jaunes d'œufs, le sucre glace et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone et bien mélanger.
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à l'appareil.
- Egoutter les framboises et récupérer le jus dans une assiette creuse. Ajouter le sirop de lavande.
- Pour chaque verrine: tremper une à deux Bastognes dans le jus, les casser et les déposer au fond. Recouvrir de deux cuillères à soupe de crème au mascarpone. Ajouter quelques framboises. Tremper de nouveaux une ou deux Bastognes dans le jus, les casser et les déposer sur la crème. Recouvrir de nouveau de crème au mascarpone et finir par saupoudrer quelques amandes effilées grillées sur le dessus.
- Filmer et réfrigérer pendant au minimum 6 heures.
- Déguster bien frais !