

Tiramisu aux fraises

Ingrédients pour 6 verrines:

36 biscuits cuillères
250 g de mascarpone
3 oeufs
3 cuillères à soupe de sucre en glace
1 sachet de sucre vanillé
500g de fraises
Quantité suffisante de sucre

Réalisation:

Laver les fraises, et les équeuter. Couper les fraises en petits morceaux .
Avec quelques fraises (environ 5 ou 6) réaliser un coulis de fraises en mixant les fraises avec un peu de sucre (la quantité de sucre va varier suivant vos goûts et les fraises qui vont être plus ou moins sucrées)
Casser les oeufs, et séparer les blancs des jaunes.
Dans un saladier, faire blanchir les jaunes d'oeufs avec les deux sucres. Puis ajouter le mascarpone petit à petit en fouettant énergiquement entre chaque ajout.
Monter les blancs en neige ferme, puis ajouter ceux ci au mélange de mascarpone.
Préparer les verrines. Dans chacune, disposer successivement, une couche de biscuits imbibé avec le coulis de fraises, une couche de fraises en petits morceaux, et une couche de crème.
Répéter l'opération, et terminer par une couche de crème.
Mettre au frais une nuit au moins!

Mousse au chocolat

Ingrédients pour 6 personnes:

200 g de chocolat noir nestlé dessert corsé
6 Oeufs
1 pincée de sel

Réalisation

Faire fondre le chocolat au micro ondes avec un peu d'eau.
Casser les oeufs en séparant les jaunes des blancs.
Ajouter le sel dans les blancs et les battre en neige très ferme.
Verser peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes d'oeufs en mélangeant énergiquement.
Incorporer délicatement, avec une grande spatule, 1/3 des blancs en neige, puis ajouter le reste progressivement pour bien répartir le chocolat sans faire tomber les blancs.
Disposer la mousse dans des petites verrines et faire prendre la mousse 3 heures au minimum.

