



Une bonne dose de cuisine, un zeste de gastronomie, une pincée de déco : un art de vivre à partager

*Citron, fruits rouges et mascarpone font bon ménage dans ce dessert léger en bouche (mais pas forcément en calories !). Un tiramisu revisité, histoire de s'accorder à un dimanche d'hiver printanier !*

### Tiramisu citron-fruits rouges

- 200 g de fruits rouges (surgelés ou non : j'utilise le mélange de Picard)
- 1 noisette de beurre
- 50 g + 70 g de sucre en poudre
- 250 g de mascarpone
- 4 œufs
- 25 biscuits à la cuiller
- 1 pot de lemon curd (obtenu avec 3 citrons)



Dans une poêle, faire revenir les fruits rouges dans le beurre. Saupoudrer de 50g de sucre et laisser caraméliser quelques minutes (les fruits doivent rester entiers).

Egoutter les fruits et réserver le jus obtenu.

Dans une jatte, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanc et mousseux. Ajouter la mascarpone et bien mélanger.

Battre les blancs en neige bien ferme et les incorporer délicatement dans l'appareil.

Tremper les biscuits à la cuiller un à un dans le sirop de fruits rouges et en tapisser le fond d'un plat.

Recouvrir d'une couche de l'appareil, d'une de fruits rouges puis d'une de lemon curd.

Poursuivre avec une couche de biscuits bien imbibés de sirop, une d'appareil, une de fruits rouges, une de lemon curd et une troisième d'appareil.

Terminer par une couche de fruits rouges (nota : sur la photo, je n'en avais pas assez pour recouvrir entièrement le tiramisu). Verser éventuellement un peu de sirop restant sur le dessus du tiramisu.

Couvrir de papier cellophane et réserver au réfrigérateur au moins 6 heures.

