

Tiramisu aux fraises



Source : magazine "Cuisinez comme un chef", juillet-août 2007

Pour 4 (*non, ça fait pour 8*)

prep < 30 minutes, réfrigération 2 heures

500g fraises

1/2 citron jaune

4 biscuits à la cuiller (*j'ai mis en tout environ 20 biscuits*)

4 oeufs

250g de mascarpone

180g sucre semoule (30 + 120 + 30)

Sortir à l'avance les oeufs et le mascarpone du frigo. 1/2 heure environ suffit.

Déposer dans un saladier les fraises lavées, équeutées et coupées en 2. Ajouter le jus du demi citron et 30g de sucre. Écraser à la fourchette.

Dresser harmonieusement au fond d'une grande coupe de présentation (*c'est là que je pense qu'il vaut mieux faire une présentation individuelle*) 4 biscuits à la cuiller (*j'en ai mis de quoi recouvrir le fond...*). Napper ces biscuits de la moitié de la marmelade aux fraises, entreposer la coupe filmée au frigo environ 10 minutes.

A l'aide d'un fouet mélanger énergiquement 4 jaunes d'œufs avec 120g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer ensuite 250g de mascarpone, bien mélanger le tout. Monter 4 blancs au fouet (*avec une pincée de sel et 2 gouttes de jus de citron*) en incorporant petit à petit 30g de sucre. Incorporer les blancs montés à la préparation au mascarpone à l'aide d'une spatule, délicatement, comme pour un soufflé.

Sortir la coupe du frigo, verser la crème par dessus, disposer encore par dessus le reste des fraises et mettre au frigo au moins 2 heures. *J'ai préféré procéder différemment. Sur mes biscuits imbibés de marmelade de fraise, j'ai versé la moitié de ma crème, puis remis une couche de biscuits, le reste de la marinade, le reste de la crème de mascarpone. Et j'ai décoré avec des framboises et des mûres du jardin puisque je n'avais plus de fraises...*



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>