

Tiramisu pain d'épices-rhubarbe

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Réfrigération : 2 h minimum

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de tiges de rhubarbe

250 g de mascarpone

5 tranches de pain d'épices

2 oeufs + 1 jaune

160 g de sucre

1 orange

1,5 sachet de sucre vanillé

Cacao en poudre non sucré

Laver et effiler la rhubarbe, la couper en tronçons. Les mettre dans une casserole et saupoudrer de 100 g de sucre et d'1 sachet de sucre vanillé. Faire compoter 15 mn à feu doux puis laisser refroidir.

Fouetter les 3 jaunes avec 40 g de sucre et le demi sachet de sucre vanillé. Ajouter le mascarpone et bien mélanger.

Monter les 2 blancs en neige ferme en versant à la fin les 20 g de sucre restants. Incorporer délicatement les blancs à la préparation précédente en pratiquant en 2 fois, la première partie pour détendre l'ensemble et ensuite pour aérer au maximum la préparation.

Couper les tranches de pain d'épices en morceaux et les arroser du jus d'orange.

Répartir dans les verrines le pain d'épices, puis la moitié de la crème au mascarpone, mettre une couche de rhubarbe et terminer par la crème.

Mettre au frais au moins 2 h.

Au moment du service saupoudrer de cacao avec une petite passoire à thé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>