



## **TIRAMISU A L'ORANGE**

**pour 6 verres à tapas : à faire la veille**  
**400g mascarpone - 4 oeufs - 80g sucre - 6 biscuits à la cuiller - le jus de 2 oranges sanguines -**

**Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'il deviennent mousseux. Ajouter le mascarpone et fouetter jusqu'à obtenir une crème dense.**

**Monter les blancs en neige. Les incorporer à la crème au mascarpone : 1/3 d'abord vivement, puis les 2/3 restants délicatement. Tapisser d'une cuillère à soupe de crème chaque fond de verre.**

**Couper en 3 morceaux les biscuits. Les tremper dans le jus d'oranges. Poser 3 morceaux au fond de chaque verre. Transvaser la crème dans une poche à douille. Couper le bout, remplir chaque verre. Les poser sur un petit plateau. Recouvrir de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment lendemain.**

**Couper à vif les segments de 3 oranges sanguines. Couvrir un plateau ou une assiette de papier absorbant, disposer les segments dessus; Réserver. Les disposer délicatement sur chaque verre.\***

**\* vous pouvez très bien ajouter dans le jus d'orange 1 càc de Grand Marnier ou de Cointreau...**