

Tiramisu aux figes au Porto et zestes d'oranges



Les ingrédients pour 5 personnes :

5 biscuits roses de Reims
1 pot de mascarpone (250 g)
100 g de sucre en poudre
3 gros oeufs (+ de 70 g)
1 orange
1,5 sachet de sucre vanillé
6-7 grosses figes violettes bien mûres + 1 pour la décoration
8 c à s de Porto

Préparation de la compotée de figes :

Couper les figes en morceaux et les mettre dans une petite casserole avec le sucre vanillé et 3 c à s de Porto. Laisser compoter doucement 5-6 mn puis laisser refroidir.

Préparation du tiramisu :

Séparer les blancs de jaunes d'oeuf, réserver 2 blancs et dans un saladier mélanger au fouet les 3 jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter le zeste finement râpé de l'orange (tout le zeste) et le mascarpone. Bien mélanger. Monter les 2 blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation.

Dans chaque verrine mettre un biscuit rose de Reims coupé en 4 ou 5 morceaux et verser dessus 1 belle c à s de Porto pour imbiber les biscuits. Recouvrir avec une première couche de crème au mascarpone, puis répartir la compotée de figes entre les verrines et recouvrir d'une deuxième couche de crème au mascarpone. Mettre au frais plusieurs heures.

Pour le service décorer les verrines avec un quartier de figue fraîche et éventuellement de zestes d'orange.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>