



TIRAMISU MINUTE AUX FRUITS ROUGES DU JARDIN

Ingrédients pour 6 personnes

- 180 gr de fruits rouges (groseilles, cassis, myrtilles)
- 240 gr de mascarpone
- 18 spéculos ou 6 biscuits roses de Reims
- 3 œufs extra frais
- 60 gr de sucre
- Eau de fleur d'oranger ou alcool blanc fruitée type Grappa

Progression

Laver et sécher les fruits rouges sur un papier absorbant.

Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Réserver le blanc au frais.

Pendant ce temps-là, à l'aide d'un fouet, faire blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre.
Puis ajouter le mascarpone et fouetter jusqu'à obtention d'une crème bien lisse.

Monter les blancs en neige bien ferme mais sans plus pour faciliter les incorporations à la préparation précédente sans casser l'émulsion.

Mettre l'appareil dans une poche à douille et réserver au frais.

Dans une assiette creuse, tremper les biscuits secs d'un verre d'alcool blanc dilué à l'eau minérale au demi ou d'eau de fleur d'oranger également diluée.

Déposer les biscuits dans le fond d'un ramequin ou d'un verre comme présenté sur la photo.

Garnir de fruits rouges variés selon ce que vous aurez trouvé dans le jardin, puis compléter de l'appareil de crème montée.

En guise de décoration ultra acidulée, déposer une belle grappe de groseilles fraîches tout droit sortie de votre jardin.



Professeur Philippe POUILLART
Enseignant - Chercheur (PhD)
Pratiques culinaires et Santé
Institut Polytechnique UniLaSalle