

Tiramisu aux fraises

Préparation : 1h • Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 7 blancs d'œufs
- 220g de sucre semoule
- 8 jaunes d'œufs
- 100g de farine T55
- QS de sucre glace
- Le jus d'1 citron
- 500g de mascarpone
- 400g de fraises
- Poudre de fraises lyophilisées ou inspiration fraises

Préparation

1. Commencez par préparer une meringue française : montez les blancs en neige, puis serrez-les en ajoutant le sucre en trois fois en augmentant progressivement la vitesse du robot.
2. La meringue est prête quand elle est lisse, brillante et qu'elle fait le bec d'oiseau.
3. Ensuite, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez à nouveau quelques secondes, juste le temps de les incorporer, et terminez en incorporant la farine tamisée à la maryse.
4. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10 à 12mm de diamètre.
5. Pochez des biscuits d'environ 2cm de large sur 7cm de long.
6. Saupoudrez-les de sucre glace une première fois, quand le sucre est absorbé, saupoudrez-les à nouveau.
7. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 10 à 12 minutes de cuisson (à surveiller selon votre four).
8. Laissez refroidir.
9. Le sabayon : 3 jaunes d'œufs de sucre de sirop de citron préparé préalablement Si vous ne voulez pas faire de sabayon et que consommer les jaunes crus ne vous pose pas de problème, vous pouvez fouetter les jaunes avec le sucre pour les blanchir, et passer à la crème mascarpone.
10. Sinon, voilà la recette : fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
11. Mettez ce mélange sur un bain-marie et continuez à fouetter sur le feu pour faire épaissir.
12. La crème doit être lisse.
13. Ajoutez ensuite petit à petit le sirop de sucre en continuant à fouetter sur le feu pendant une dizaine de minutes.
14. Fouettez encore un peu hors du feu, puis laissez refroidir.
15. La crème mascarpone : Le sabayon de mascarpone 3 blancs d'œufs de sucre Incorporant le mascarpone au sabayon en fouettant bien pour avoir une crème homogène.
16. Fouettez les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
17. Incorporez les blancs à la crème mascarpone, puis passez immédiatement au montage.
18. Le montage & finitions : 350 à de fraises Coupez les fraises en morceaux.
19. Dans un plat, mettez une couche de biscuits cuillères imbibés dans le sirop d'imbibage au citron.
20. Etalez la moitié de la crème mascarpone, puis la moitié des fraises.
21. Recommencez avec une couche de biscuits imbibés, la deuxième moitié des fraises puis le reste de crème mascarpone.

22. Lissez la surface, et placez le tiramisu au réfrigérateur pour minimum 3 à 4 heures.

23. Ensuite, saupoudrez la surface avec de l'inspiration fraise ou framboise râpée, ou encore de la poudre de fraises lyophilisées avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com