

Tiramisu (Karim Bourgi)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 200g de café en poudre + 250g d'eau bouillante
- 200g d'eau + 250g de sucre
- 1 tasse d'expresso
- 70g de crème 35% de matière grasse
- 500g de mascarpone
- 58g de jaunes d'œuf
- 50g de sucre
- 62g d'eau
- 33g d'eau
- 139g de sucre
- 91g de blancs d'œufs
- 157g de chantilly

Préparation

1. Ça faisait bien longtemps que je n'avais pas fait de tiramisu, alors quand Karim Bourgi a partagé sa recette, évidemment je n'ai pas résisté plus que quelques jours !
2. La recette est plus compliquée que celle de mon tiramisu habituel, puisque les jaunes et les blancs d'œuf sont cuits (grâce à un sirop de sucre, sabayon et meringue italienne), mais du coup la crème est moins « fragile » et le tiramisu peut se conserver plus longtemps.
3. D'habitude, je fais moi-même mes biscuits à la cuillère (vraiment faciles à faire, vous pouvez retrouver la recette ici), mais pénurie de farine oblige, j'essaie de garder mes réserves et j'ai donc acheté des biscuits à la cuillère.
4. Quelques détails concernant cette recette : Karim Bourgi râpe un peu de chocolat (le Manjari de Valrhona) sur chaque couche de biscuits imbibés, avant de mettre la mousse au mascarpone (je n'avais pas ce chocolat à disposition, et j'aime le tiramisu vraiment très classique donc je n'en ai pas mis).
5. Ensuite, pour le sirop au café, je n'ai pas de machine à expresso ni de café en poudre donc j'ai fait mon propre mélange, eau bouillante un peu sucrée dans laquelle j'ai ajouté du café soluble jusqu'à avoir le résultat que je voulais.
6. J'ai aussi rajouté un peu d'amaretto dans le sirop d'imbibage, mais c'est totalement optionnel.
7. Comme toujours, le tiramisu est à préparer légèrement à l'avance pour le laisser prendre au frais quelques heures.
8. Voilà, vous savez tout, sortez le mascarpone !
9. Portez à ébullition les d'eau avec le sucre.
10. Mélangez les deux, et ajoutez l'expresso.
11. Ou comme moi, mélangez de l'eau bouillante, un peu de sucre et quelques cuillères de café soluble.
12. Détendez le mascarpone avec la crème liquide tiédie (avec une maryse, ou bien la feuille du robot, de façon à avoir un mélange bien lisse et homogène).
13. Préparez un bain-marie.
14. Mettez l'eau puis le sucre dans une casserole.
15. Portez le mélange à ébullition, puis prélevez de ce sirop.
16. Ajoutez petit à petit les jaunes d'œufs dans le sirop chaud en fouettant constamment à la main.
17. Placez le cul-de-poule contenant le mélange sur un bain-marie, et continuez à fouetter jusqu'à atteindre la température de 80°C (attention à bien remuer pour que les jaunes ne coagulent pas).

18. Ensuite, versez le mélange dans le bol du robot muni du fouet et fouettez à grand vitesse jusqu'à ce que le sabayon refroidisse et qu'on obtienne un mélange blanchi et bien gonflé, qui fasse le ruban.
19. Placez l'eau puis le sucre dans une casserole et mettez à chauffer.
20. Quand le sirop atteint 110°C, commencez à fouetter les blancs d'œufs pour qu'ils deviennent mousseux.
21. Quand le sirop atteint 118-120°C, versez-le en filet sur les blancs montés en continuant à fouetter.
22. Fouettez la meringue jusqu'à ce qu'elle soit refroidie et qu'elle forme un joli bec d'oiseau.
23. Dans un cul-de-poule, mélangez la chantilly et la moitié du sabayon.
24. Mélangez l'autre moitié du sabayon avec le mélange mascarpone-crème.
25. Mélangez les deux préparations ensemble, puis versez tout ça dans la meringue italienne et remuez délicatement avec une maryse.
26. Montage : QS de cacao en poudre sans sucre Biscuits à la cuillère (une quarantaine) On passe au montage : imbibez les biscuits à la cuillère avec le sirop d'imbibage au café.
27. Dans votre plat, disposez les biscuits, recouvrez avec une couche de mousse.
28. Mettez à nouveau une couche de biscuits imbibés au café, puis encore de la mousse au mascarpone.
29. Placez le tiramisu au frais quelques heures, puis saupoudrez avec du cacao en poudre et régalez-vous !