

Tiramisu

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 50 g de fécule de maïs
- 125 g de blancs d'œufs (environ 4 blancs)
- 100 g de sucre semoule
- 80 g de jaunes d'œufs (environ 4 jaunes)
- 100g de sucre
- 3 œufs
- 50g de sucre

Préparation

1. Aujourd'hui un grand classique de la pâtisserie italienne, le tiramisu !
2. Presque tout le monde aime ça, et il en existe beaucoup de variantes (aux fruits, aux speculoos, à la vanille...) mais aujourd'hui je vous présente le tiramisu classique, au café, avec un biscuit cuillère maison (sur une recette de Alain Ducasse).
3. Vous pouvez bien sûr remplacer le biscuit maison par des biscuits du commerce si vous n'avez pas le temps et/ou l'envie de les faire vous-même !
4. Tamiser la farine et la maïzena.
5. A part, monter les blancs neige, puis incorporer le sucre pour les serrer.
6. Incorporer alors très rapidement au batteur électrique les jaunes d'œufs (battre environ 30 secondes), puis ajouter à la maryse très délicatement le mélange farine-maïzena.
7. Former à l'aide d'une poche à douille sur une plaque recouverte de papier sulfurisé deux cercles de pâte un peu plus grand que votre cercle à entremet (pour mon cercle de 20cm, j'ai poché des cercles de biscuit de 22cm environ), et avec la pâte qu'il reste, faire des boudins de pâte sur du papier sulfurisé, en les écartant bien les uns des autres.
8. Saupoudrer les biscuits de sucre glace, puis enfourner dans le four préchauffé à 190°C pendant une dizaine de minutes.
9. Les biscuits doivent être dorés mais encore moelleux.
10. Les laisser refroidir jusqu'au montage.
11. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
12. Battre les jaunes avec le sucre et le mascarpone.
13. A part, monter les blancs en neige bien ferme, puis les incorporer au mascarpone.
14. Détailler dans les deux cercles de biscuits des cercles de 20cm (ou de la taille du cercle à entremet que vous utiliserez).
15. Poser le cercle sur un carton à pâtisserie, ou directement dans votre plat de service, et le cercler de rhodoid.
16. Poser alors le premier biscuit au fond du cercle, et bien l'imbibé avec le café sucré.
17. Couler par-dessus la moitié de la crème au mascarpone.
18. Recommencer l'opération et terminer avec la crème.
19. Laisser le tiramisu prendre au frais pendant quelques heures, puis, au moment de servir, le saupoudrer le cacao avant de retirer le cercle et le rhodoid.
20. Bon appétit !

