

Tiramisu à la noisette grillée

Je fais cette recette avec des biscuits cuillers. Certains utilisent des boudoirs, qui sont plus sucrés et tiennent moins bien à l'humidité, ils ont tendance à 'fondre'. Je te conseille donc d'utiliser des biscuits cuillers, ils sont plus chers, mais ton tiramisu sera bien meilleur, et aura une meilleure tenue.

La purée de noisette grillée : tu en trouveras en magasin bio, celle de la marque Damiano est terriblement bonne.

Recette pour 8 personnes

3 œufs
3 C à soupe de sucre débordantes (environ 60 g)
2 énormes C à soupe de crème fraîche épaisse (environ 150 ml)
1 pot de mascarpone (250 g)
1 grosse C à soupe de purée de noisettes grillées
une trentaine de biscuits cuillers
12 cl de café froid non sucré
3 grosses C à café de cacao

Préparation

Sépare tes œufs, en mettant les blancs dans un bol suffisamment grand, et bats les en neige bien ferme (quand tu retournes ton bol, s'ils ne tombent pas, c'est que c'est bon, sinon, continue de les battre).

Bats les jaunes avec le sucre, jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux, tu ne dois plus sentir de grains de sucre dans le mélange, ils doivent être totalement dissous. Ajoute la crème et le mascarpone, bats à nouveau pour obtenir un mélange bien homogène. Ajoute la purée de noisettes, et mélange.

Avec une cuillère en bois ou une spatule en silicone, incorpore délicatement les blancs en neige, sans les casser.

Dans un plat rectangulaire, dépose une couche de biscuits que tu auras trempé dans le café. Ne trempe qu'un côté (le dessous, celui qui n'a pas de sucre), et fais le rapidement, sinon, ton tiramisu va être trop imbibé. Dépose le mélange sur les biscuits, et égalise bien la surface. Ajoute une autre couche de biscuits, pour bien recouvrir toute la surface de la crème.

Saupoudre de cacao, couvre avec un film plastique, et laisse reposer au frais entre 12 et 24 heures (24 heures c'est l'idéal!).

