

Tiramisu d'agrumes

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 paquet de biscuits roses de Reims
3 oeufs
120 g de sucre
250 g de mascarpone
2 oranges sanguins
2 pomelos (pamplemousse à chair rose)
Copeaux de chocolat
20 cl d'eau

Zester les oranges et les pomelos, réserver. Lever les suprêmes en recueillant le jus qui s'écoule pendant cette préparation (pour la technique voir ici).

Faire un sirop avec 20 g de sucre, les jus d'oranges et pomelos et 20 cl d'eau chaude.

Battre les jaunes avec 50 g de sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter le mascarpone et mélanger.

Monter les blancs en neige ferme en les serrant à la fin avec le reste de sucre. Les ajouter au mélange précédent en procédant en 2 ou 3 fois avec délicatesse.

Imbiber les biscuits de sirop et les mettre dans des coupelles ou des verrines.

Poser les suprêmes sur les biscuits et recouvrir du tiramisu (mélange au mascarpone). Réserver au frais.

Au moment du service décorer de copeaux de chocolat et des zestes d'agrumes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>