

## 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>