

Tiramisu aux griottes

Les ingrédients pour 6 personnes (4 personnes si comme moi vous prenez des coupes qui sont grandes):

600 g de cerises griottes
250 g de mascarpone
6 biscuits à la cuillère (12)
2 gros oeufs ou 3 petits
200 g de sucre en poudre
2 c à s de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
1 bâton de cannelle
2 c à s de marasquin ou de kirsch
Du cacao en poudre non sucré

Rincer les cerises, les équeuter et les dénoyauter. les mettre dans une casserole avec 100 g de sucre et le bâton de cannelle. Cuire 30 mn à feu doux en mélangeant de temps en temps (j'ai mis 20 mn). Retirer la cannelle et laisser refroidir.

Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.

Dans un saladier mélanger les jaunes avec le mascarpone, le sucre vanillé et le reste de sucre en poudre (100 g). Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement au mélange au mascarpone.

Couper les biscuits à la cuillère en 2, les tremper dans l'alcool de votre choix et les répartir dans les coupelles (voir plus bas conseil). Napper de la compotée de cerises et de leur jus puis recouvrir avec la mousse au mascarpone. Placer au moins 12 h au réfrigérateur.

Au moment du service saupoudrer les coupelles de cacao à l'aide d'une passoire fine et décorer avec un griotte.

Vin conseillé : un Saumur brut rosé

Conseil : j'ai passé la compotée de cerises dans une passoire étamine pour récolter le jus, jus auquel j'ai ajouté l'alcool, j'ai imbibé les biscuits avec ce jus alcoolisé et versé le reste de jus sur les cerises une fois celles-ci dans les coupelles.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>