

TIRAMISU AUX FRAISES ET BISCUITS ROSE DE REIMS

Préparation : 20 min

Réfrigération : 3h

Ingrédients :

- 500 g de fraises
- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 12 biscuits rose de Reims
- 90 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 cl de limoncello (liqueur de citron)

Préparation :

Rincez, égouttez, séchez et équeutez les fraises. Dans un bol, écrasez-en trois ou quatre à la fourchette avec le limoncello et 10 g de sucre. Réservez. Coupez les autres fraises en deux dans la hauteur.

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec 50 g de sucre. Ajoutez le mascarpone, le sucre vanillé et mélangez énergiquement jusqu'à ce que la préparation soit lisse et souple.

Dans un saladier, montez les blancs en neige au batteur électrique. Dès qu'il sont bien mousseux, incorporez le reste de sucre et continuez à fouetter jusqu'à ce qu'il soient fermes et brillants.

Incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation au mascarpone. Disposez les biscuits dans le fond d'un plat, de préférence transparent, ou bien dans 6 verrines individuelles. Nappez-les du coulis de fraise au limoncello.

Répartissez la moitié de la crème au mascarpone sur les biscuits puis disposez une couche de fraises et recouvrez à nouveau de crème de mascarpone. Décorez la surface avec le reste de fraises.

Réservez trois heures au réfrigérateur avant de servir.

Suggestion :

Avant de placer le plat au réfrigérateur, recouvrez-le de film étirable pour protéger les fraises de la déshydratation.

Si vous ne trouvez pas de limoncello vous pouvez utiliser de la liqueur de fraise des bois ou du muscat. Ou encore du jus d'orange si vous destinez cette douceur aux enfants.

Comme toute les préparations contenant du blanc d'œuf cru, le tiramisu est un dessert sensible au développement bactérien. S'il en reste, remettez-le rapidement au réfrigérateur et consommez-le le jour même.

Accompagnez ce tiramisu d'un petit verre de limoncello, d'un muscat de rivesaltes, d'un crémant de bourgogne ou encore d'un loupiac.