

# La recette

## Le Tiramisu aux fraises

- 1) Avec tes parents, prépare un coulis de fraises en mixant 200g de fraises avec 2 cuillères à soupe d'eau, 1 rase de sucre glace et le jus d'1/2 citron. Filtre bien ton coulis pour qu'il soit bien lisse. Verse-le dans une assiette à soupe et met les boudoirs à tremper. Au bout de 5mn, retourne-les.

Maintenant on fait la mousse : Sépare les blancs des jaunes d'œufs. Verse 50g de sucre sur les jaunes, ajoute les graines d'une gousse de vanille et fouette le tout pour bien faire blanchir le mélange.

Ajoute ensuite 375g de mascarpone, et fouette quelques instants.

Avec tes parents, monte les blancs d'œufs en neige bien ferme avec les 50g de sucre restant et verse d'un coup le mélange au mascarpone sur les blancs, en incorporant délicatement à la Maryse (*soulève bien la masse pour ne pas casser les blancs*). Le mélange obtenu doit être mousseux.

Verse la crème dans une poche sans douille, on peut alors commencer le montage : Dans le fond des verrines, réalise une couronne de demi-fraises Verse un peu de crème au milieu et dépose la moitié d'un biscuit (*imbibé dessus-dessous de coulis de fraises*) ; Ajoute encore un peu de crème. Pose ensuite un boudoir ENTIER, une cuillère à soupe de coulis, et le restant de fraises coupées en dés. Verse enfin encore un peu de crème et lisse le tout à la spatule.

Réserve au frais au moins deux heures afin que le tiramisu soit bien ferme lors de la dégustation.

Régale toi bien !

### Ingédients :

Pour 5 verrines

- 600g de fraises
- 3 œufs moyens (*à température ambiante*)
- 375g de mascarpone
- 100g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille (*ajout perso*)
- 2 cuillère à soupe d'eau froide
- 1 cuillère à soupe rase de sucre glace
- Le jus d'un demi-citron
- 1,5 biscuit à la cuillère par verrine



Pour épater tes amis, tu peux décliner le tiramisu sous toute les formes et les goûts, Suis les conseil du chef Dragon :

Remplace les fraises par :

- **Des spéculoos** : Émiette un spéculoos dans le fond d'un verre haut, recouvre de crème mascarpone, et monte 2 étages de la sorte, en terminant par lea crème mascarpone.

- **Des bananes, mangues et ananas** : Coupez les fruits en dés, écrasez les framboises avec 20g de sucre pour obtenir un coulis. Trempe les boudoirs dans le jus de fruits exotiques pour les imbiber.

Dans des verres transparents, monte alors par couches successives: une cuillère à soupe de coulis + une couche du mélange mascarpone + une couche de biscuits imbibés + une couche de fruits coupés et finir par une couche de mascarpone.

- **Des pommes** : Epluche, vide les pommes et coupe les en dés. Briser des spéculoos en petits bouts.

Dans les verrines, dispose les petits morceaux de spéculos, recouvre de compote de pommes, puis de dés de pommes. Ramolli du caramel beurre salé au micro-onde et arrose les de caramel. Recouvre de crème mascarpone et saupoudre de cannelle.

