

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TIRAMISU COMME UN CHEESECAKE

Sablé breton (Christophe Felder) : pour un cercle à tarte de 23cm de diamètre - 2 jaunes d'oeufs - 85g sucre semoule - 100g beurre 1/2 sel mou - 135g farine T.55 - 1 pointe de cuillère à café de sel fin - 8g levure chimique -

Préchauffer le four à 170° (th.5-6).

Fouetter dans la cuve du robot Kit....aid muni du fouet les jaunes d'oeufs et le sucr semoule de manière à les blanchir. Dès que les jaunes sont bien montés, ajouter le beurre et fouetter à nouveau. Tamiser au dessus de la cuve la farine, le sel et la levure.

Fouetter jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Etaler dans le cercle beurré posé sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Aplanir la surface à l'aide d'une petite spatule coudée en inox. Enfourner et cuire 20 minutes. Laisser refroidir hors du four.

Crème de tiramisù : 500g mascarpone - 4 oeufs extra frais - 120g sucre en poudre - 20g sucre vanillé - 2 feuilles de gélatine - 1 càs amaretto - QS cacao en poudre amer -

Tremper dans l'eau froide les feuilles de gélatine, l'essorer légèrement dans les mains et la fondre au micro-ondes 10 secondes environ. Casser les oeufs en séparant les jaunes des blancs. Dans le bol du robot à couteau, mixer les jaunes avec les sucres et la gélatine fondue. Ajouter le mascarpone en 2 fois tout en mixant par à-coups jusqu'à obtenir une crème lisse, la transvaser dans une jatte. Battre 2 blancs d'oeufs en neige ferme. Incorporer délicatement 1 càsoupe de blancs en neige vivement à la crème puis le reste délicatement à l'aide d'une spatule souple. Poser sur le sablé breton (démoulé et posé sur le plat de service) un cercle à entremets de 20cm de diamètre, le chemiser de rhodoïd. Verser à l'intérieur la crème de tiramisù. Filmer et entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service. Saupoudrer de cacao amer au moment du service avant de retirer le cercle et le rhodoïd.