

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

## Tiramisu



### **TIRAMISU**

#### Biscuit :

4 oeufs  
125g de farine  
125g de sucre

- 1/ Monter les blancs en meringue avec la moitié du sucre.
  - 2/ Fouetter le reste du sucre avec les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine tamisée, puis incorporer délicatement les blancs en meringue.
  - 3/ Etaler fin sur une plaque recouverte de papier cuisson et cuire à 180°C, une dizaine de minutes.
- Bien vérifier la cuisson, le biscuit ne doit pas colorer, ou très peu.

#### Crème de mascarpone :

3 oeufs  
75g de sucre glace  
250g de mascarpone

- 1/ Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajouter le mascarpone. Bien mélanger.
- 2/ Monter les blancs en neige, puis les incorporer à la préparation.

### Montage :

- 1/ Imbiber le biscuit de 4 dl de café tiède ou froid (surtout pas chaud).
- 2/ Disposer une première couche de biscuit imbibé au fond d'un plat rectangulaire, ou d'une rectangle à pâtisser.
- Ajouter la moitié de la crème de mascarpone. Disposer une deuxième couche de biscuit, puis le reste de crème.
- 3/ Bien filmer, et réserver au réfrigérateur au moins 2h.
- 4/ Au moment de servir, retirer le film et saupoudrer de cacao non sucré.

*Pour un montage à l'assiette comme sur la photo, ajoutez à la crème de mascarpone 6 feuilles de gélatine ramollie et bien essorée. Cela fera tenir debout le tiramisu, mais attention la texture ne sera plus aussi crémeuse et fondante.*

## **FEUILLANTINE AU CHOCOLAT**

### Ingrédients :

50g de gavottes  
50g de praliné  
150g de chocolat

### Réalisation :

- 1/ Réduire en morceaux les gavottes. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Y ajouter le praliné, puis les gavottes.
- 2/ Prendre une feuille de papier sulfurisé, y mettre la pâte chocolatée.
- Recouvrir d'une autre feuille, puis étaler avec un rouleau à pâtisserie (la pâte se trouve emprisonnée entre les deux feuilles de papier sulfurisé). Mettre au frais plusieurs heures pour que cela durcisse, puis découper à votre fantaisie.

*Nous avons ajouté dans l'assiette, une quenelle de glace au café maison, dont je n'ai malheureusement pas la recette...*