

Tiramisu au pamplemousse

et sirop au gingembre



Pour 4 verrines

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 4 minutes

Garniture :

- 8 boudoirs
- 1 pamplemousse

Crème :

- 125 g de mascarpone
- 2 œufs
- 30 g de sucre (25 g + 5 g)

Sirop :

- 20 cl d'eau
- 4 g de gingembre frais (ou 1 c à dessert)
- 40 g de cassonade
- 3 feuilles de menthe

Déco :

- 4 suprêmes de pamplemousse
- 4 feuilles menthe

Préparez le sirop : Épluchez le gingembre et émincez-le finement. Versez l'eau dans une casserole. Ajoutez le gingembre, la cassonade et les feuilles de menthe. Portez à ébullition pendant 4 minutes. Laissez refroidir à couvert. Filtrez le sirop à l'aide d'une passoire. Réservez.

Préparez la crème : Dans deux saladier, séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez seulement 25 g de sucre avec les jaunes (réservez le reste 5 g pour les blancs). Ajoutez le mascarpone et continuez à fouetter pour obtenir une crème homogène.

Montez les blancs en neige. Dès que les blancs commencent à mousser versez le sucre petit à petit en continuant de fouetter.

Incorporez délicatement les blancs en deux fois à la crème au mascarpone à l'aide d'une spatule.

Montage : Coupez les boudoirs en deux.

Pelez le pamplemousse à vif. A l'aide d'un couteau tranchant prélevez les suprêmes. Coupez chaque suprêmes en morceaux (3 selon la grosseur). Gardez-en 4 entiers pour la déco. Laissez-les égoutter sur un papier absorbant.

Dans chaque verrine, déposez une cuillère de crème au mascarpone. Recouvrez avec deux morceaux de boudoirs trempés au préalable dans le sirop parfumé au gingembre. Recouvrez de crème au mascarpone. Répartissez des morceaux de pamplemousse. Placez deux morceaux de boudoirs imbibés de sirop. Pour finir, recouvrez de crème au mascarpone. Disposez un suprême de pamplemousse et une feuille de menthe.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.