

TIRAMISU AUX FRAISES



Pour 6 personnes (à préparer la veille)

- 300 g de fraises
- 1/2 citron
- 20 biscuits à la cuillère
- 250 g de mascarpone
- 20 cl de crème fleurette ou une crème entière (l'allégée ne montera pas en chantilly)
- 4 oeufs
- 80 g de sucre en poudre
- 3 feuilles de gélatine
- 5 cl d' amaretto (liqueur d'amande) ou 3 à 4 gouttes d'essence d'amande amère

Dans un premier temps, Pour ne pas avoir de problème avec la chantilly, il faut disposer le récipient, les fouets ainsi que la crème liquide au congélateur pendant 30 minutes...

Laver et équeuter les fraises, les couper en deux et les saupoudrer de 20 g de sucre et les arroser de jus de citron...

Monter la crème en chantilly, j'ai pourtant mis mes accessoires et la crème au frais mais ayant pris une crème allégée, elle n'a jamais voulu monter même après avoir mis mon récipient dans un saladier contenant des glaçons. Donc je me suis retrouvée avec une crème légèrement fouettée...

Fouettez les jaunes d'oeufs en réservant les blancs avec 40 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez le mascarpone...

Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide...

Prélever une cuillère à soupe de jus de macération des fraises, puis la faire chauffer dans une casserole. Hors du feu lui ajouter les feuilles de gélatine ramollies et bien essorées et mélanger jusqu'à dissolution. Verser ensuite dans la préparation au mascarpone. J'ai ajouté l'extrait d'amande amère...

Monter les blancs en neige bien ferme tout en y incorporant 20 g de sucre. Les mélanger à la préparation précédente ainsi que la crème fouettée...

Prendre un moule rectangulaire, comme vous pouvez le voir je l'ai recouvert de papier film mais ce n'était pas utile puisque je n'ai pas démoulé mon tiramisu, j'aurais vraiment eu du mal à le faire...

Égoutter les fraises et récupérer le jus, on peut également ajouter la liqueur d'amande ou l'extrait d'amande à ce moment-là...

Disposer les biscuits à la cuillère dans le fond du plat après les avoir imbibé de jus des fraises...

Verser la moitié de la préparation au mascarpone dessus, couvrir de fraises et compléter avec le reste de la préparation...

Placer au frais pendant au minimum 12 heures...