

Tiramisù aux fruits rouges

Ingrédients : pour 6 personnes *

- 600 g de fruits rouges (myrtilles, mûres, framboises, cassis, groseilles)
- 12 biscuits de Reims
- 2 cuillerées à soupe de sucre
- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 4 cuillerées à soupe de Cointreau
- le jus d'une orange
- 1 pincée de sel

** ingrédients pour 6 grandes verrines ou coupelles individuelles*



Préparation :

• Préparer les fruits rouges

- prélever des grappillons de groseilles et de cassis pour la décoration (*si l'on dispose de fruits frais*).
- égrapper le reste des groseilles et des cassis.
- mélanger tous les fruits rouges avec une cuillerée à soupe de sucre, deux cuillerées à soupe de Cointreau et le jus d'une orange.
- faire macérer au frais pendant une heure.
- récupérer le jus.

• Préparer l'appareil à tiramisù

- séparer les jaunes des blancs d'œufs.
- mélanger aux jaunes d'œufs une cuillerée à soupe de sucre et deux cuillerées à soupe de Cointreau
- fouetter jusqu'à consistance d'une crème claire.
- ajouter peu à peu le mascarpone en fouettant jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
- ajouter le sel aux blancs d'œufs et les monter en neige.
- incorporer les blancs d'œufs à la crème au mascarpone.

• Monter le tiramisù dans des verrines ou des coupelles

- couper en morceaux les biscuits de Reims.
- les tremper dans le jus des fruits rouges récupéré après macération.
- tapisser le fond des verrines avec ces biscuits.
- ajouter les fruits rouges.
- répartir la crème au mascarpone sur les fruits rouges.
- mettre au réfrigérateur pendant 3h.
- au moment de servir, décorer les verrines avec des grappillons de groseilles et de cassis, ainsi que des feuilles de menthe ou des brins d'estragon.

Manon – atelier du 14 mai 2019