

Tiramisu extra aux framboises et spéculoos



Voici la recette pour 10 verres de taille "normale" mais vous pouvez également varier les contenants. J'en prend toujours des gros et des moins gros afin de régaler tout le monde, petits comme grands gourmands!

Ingrédients :

4 œufs
120 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
500 g de mascarpone
18 spéculoos maison (de tailles rectangulaires)
250 g de framboises
cacao en poudre pour la décoration

Pour le coulis de fraises :

100 g de fraises
1 cuiller à café de sucre en poudre
1 cuiller à café de jus de citron

Réalisation :

- 1) Commencer par le coulis. Laver les fraises, les sécher délicatement dans du papier absorbant puis les équeuter et les couper en 4. Les mettre dans un blender avec le citron et le sucre puis mixer le tout quelques secondes jusqu'à obtenir un coulis sans morceaux. Goûter et ajuster en sucre si besoin. Réserver au frais.
- 2) Réserver 8 à 10 framboises pour la décoration puis écraser le reste grossièrement à la fourchette. Ne pas trop insister, laisser des gros morceaux pour avoir de la texture. Réserver au frais.
- 3) Casser les Spéculoos en morceaux dans le bol du robot ménager ou d'un mixeur, puis les mixer quelques secondes grossièrement afin d'obtenir des miettes (pas trop fines non plus). Mettre dans chaque verre un fond de miettes de Spéculoos et réserver. Il doit en rester assez pour pouvoir faire d'autres couches une fois que la crème sera faite.

4) Pour la crème mascarpone :

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans le bol du robot pâtissier monter les blancs en neige très ferme à l'aide du fouet (environ 10 minutes, on les monte progressivement en augmentant la vitesse petit à petit).

Pendant ce temps mettre les jaunes dans un saladier, ajouter le sucre et le sucre vanillé et mélanger au batteur jusqu'à blanchiment. Ajouter ensuite le mascarpone et fouetter toujours au batteur.

Ajouter les blancs en neige à la préparation aux jaunes d'œufs et sucre et mélanger délicatement à la maryse sans écraser les blancs mais en les enrobant afin que la crème soit la plus ferme possible.

La crème est maintenant terminée, si on a un peu de temps on la met 10-15 minutes au frais avant de dresser les tiramisu afin qu'elle soit bien ferme.

5) Le dressage dans les verres :

Sortir les framboises et le coulis du frigo. Mettre une grosse cuiller à café de framboises par dessus les miettes de Spéculoos puis une cuiller à café de coulis de fraises. On termine par la crème au mascarpone. Si ce sont des petits verres on s'arrête là. Si ce ce sont des grands verres ou renouvelle l'opération afin de faire 2 couches et toujours dans cet ordre : Spéculoos, framboises, coulis, crème au mascarpone. Une fois que les tiramisu sont dressés, les couvrir de film alimentaire et les réserver au frais au moins 6h. Passé ce délais la texture sera parfaite, bien ferme et aura une bonne tenue. C'est pourquoi je fais toujours ces tiramisu la veille pour les manger le lendemain à midi ou le matin pour les manger le soir.

6) Avant de servir saupoudrer de cacao en poudre non sucré et mettre une framboise au dessus. Si il reste des miettes de Spéculoos on peut également en mettre à la place du cacao. Voilà vous n'avez plus qu'à vous régalez!