

Recette du Tiramisu

Limoncello

En deux temps

1^{er} temps :

Préparation :

- Acheter 10 citrons du pays
- Ne prendre que les zestes (la peau avec de la chair blanche) et les faire macérer dans 1 litre d'eau alcoolisée (95°) pendant 30 jours
- La suite de la fabrication du limoncello sera à découvrir lors de la prochaine rencontre culinaire le 21 mars, à partir de 10h, au Marché de la Condamine

Tiramisu

Ingrédients :

- 4 œufs
- Entre 80 et 130 g de sucre en poudre suivant votre goût
- 500 g de mascarpone
- Des boudoirs
- Limoncello

Préparation

- Séparer les blancs des jaunes
- Monter les blancs très serrés, réserver
- Blanchir les jaunes avec le sucre, réserver
- Mélanger les blancs et les jaunes avec le sucre délicatement avec une maryse
- Monter le mascarpone (très serré également) et les incorporer

Montage

- Verser du limoncello dans une assiette à soupe
- Préparer les boudoirs
- Prendre le pot à tiramisu, mettre une couche d'un centimètre environ de l'appareil, plonger un ou deux des boudoirs dans le limoncello en faisant un étage
- Renouveler l'opération 2, 3 ou 4 fois suivant la taille du pot
- Mettre au réfrigérateur 6 à 8 heures et servir (le tiramisu au limoncello n'a pas de chocolat saupoudré dessus)