



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25 mn

TIRAMISU DE MELON AUX SPÉCULOOS

INGREDIENTS:

1 melon
250 g de mascarpone
20 cl de crème liquide
30 g de sucre en poudre
3 cl de porto blanc
14 spéculoos

METHODE :

Melon et spéculoos, il fallait oser ! Et pourtant le résultat est tout simplement divin ! Les saveurs de melon envoûtent le doux parfum des spéculoos dans un concert de gourmandise dirigé par un soupçon de porto...

Commencez par couper le melon en 4, retirez les pépins et la peau, puis coupez la chair en fines lamelles. Poursuivez par la Chantilly, pour cela mettre un récipient au réfrigérateur ainsi que le fouet et la crème liquide, plusieurs heures à l'avance. Au moment de monter la " Chantilly ", verser la crème liquide dans le récipient et battre énergiquement la crème au fouet. Je vous conseille le batteur électrique plutôt que fouetter la crème à la main, car cela finit par faire mal au bras à partir d'un certain moment. Lorsque la crème est montée, ajoutez le sucre en poudre petit à petit.

Mélangez le mascarpone avec le porto blanc, puis ajoutez délicatement la crème chantilly.

Emiettez la totalité des spéculoos et dispersez les 3/4 dans un plat à servir creux ou dans des verrines individuelles. Mettre la moitié de la crème par-dessus, puis la moitié des tranches de melon.

Recommencez cette opération une seconde fois avec les éléments restants.

Terminez en dispersant le restant des miettes de spéculoos.

Pour la couleur, jouez avec quelques fruits rouges agrémentés de quelques feuilles de menthe.

C'est un dessert au goût exquis, un véritable festival que nous offre le melon et ses odeurs estivales. C'est sans retenue que vos convives dégusteront ce tiramisu original. Ne soyez pas surpris des compliments, c'est un dessert de chef, et Le Chef c'est Vous !