



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

TEMPS DE PREPARATION: 25 mn (hors biscuit)

TIRAMISU FRAISE ET ABRICOT

INGREDIENTS:

Biscuits cuillère

300 g d'abricots + 200 g de sucre semoule

300 g de fraises

350 g de sucre semoule

250 g de mascarpone

3 œufs

5 cl de liqueur de fraises

METHODE :

Le Tiramisu aux fraises et abricots est à la fois original et particulièrement riche en saveurs. Très frais, c'est un dessert très léger pour vos fins de repas « gargantuesques » !

Vous devez commencer par faire votre biscuit cuillère. Vous avez besoin de deux plaques d'environ 12cm sur 25 cm. Il vous faudra bien évidemment un plat de dimension suffisante pour accueillir le biscuit servant au montage du tiramisu. Petite astuce (je ne devrais pas vous le dire, mais bon !), si le temps vous manque, vous pouvez toujours utiliser des biscuits à la cuillère achetés dans le commerce.

Commencez par laver les abricots, retirez le noyau puis coupez-les en petits quartiers (environ 6 par abricot) que vous placez dans une casserole assez grande. Ajoutez le sucre semoule, puis recouvrez le tout d'eau. Remuez légèrement puis faites cuire doucement les abricots ainsi préparés à feu doux pendant 15 mn après la première ébullition.

Après cuisson, laissez égoutter les abricots le plus à plat possible pour ne pas les écraser (sur une petite grille par exemple), afin de récupérer le sirop.

Emincez les fraises en lamelles après les avoir lavées (voir la rubrique « Conseils ») puis équeutées.

Fouettez le mascarpone avec 5cl de sirop d'abricot. Clarifiez les œufs, à l'aide d'un fouet, blanchissez les jaunes avec 300 g de sucre semoule pendant 2 à 3mn. Montez les blancs en neige assez fermes en ajoutant doucement 50 g de sucre semoule lorsqu'ils sont pratiquement montés.

Incorporez le mascarpone battu aux jaunes d'œufs blanchis, puis ajoutez les blancs en neige délicatement pour obtenir une crème onctueuse et homogène.

Au fond de votre plat creux, disposez une couche de biscuit cuillère que vous imbibe à l'aide d'un pinceau de cuisine avec le restant de sirop auquel vous ajoutez la liqueur de fraises. N'hésitez pas, le biscuit ne doit surtout pas être sec, c'est ça le secret !

Etalez une fine couche de crème sur le biscuit, disposez les fraises et les quartiers d'abricots sur toute la surface, recouvrez de crème, disposez la seconde couche de biscuit cuillère que vous imbibe, puis terminez en recouvrant avec le restant de crème. Laissez au réfrigérateur durant 5H.

Au moment de servir, décorez avec quelques fraises et lamelles d'abricots frais, ainsi que quelques amandes effilées préalablement grillées au four.

C'est un dessert au goût exquis, un véritable festival de saveurs printanières, que vos convives dégusteront sans retenue. Ne soyez pas surpris des compliments, c'est un dessert de chef, et Le Chef c'est Vous !