



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

TEMPS DE PREPARATION: 25 mn (hors biscuit)

TIRAMISU LITCHI- GRENADINE

INGREDIENTS:

800 G de litchis
3 œufs
200 g de mascarpone
2 feuilles de gélatine
280 g de sucre semoule
3 cuillères à soupe de sirop de grenadine
12 ronds de biscuits cuillère de 6 cm de diamètre environ

METHODE :

Pas commune cette recette ! Associer des litchis et de la grenadine fait parti des curiosités de la gastronomie française, mais lorsque l'occasion d'y goûter se présente, c'est le dépaysement assuré pour le palais. Un véritable appel des saveurs venues d'ailleurs !

Commencez par faire votre biscuit cuillère que vous étalez sous forme de 12 ronds de 6 cm de diamètre environ. Lorsque le biscuit est cuit, laissez-le de côté pour la suite.

Poursuivez par le sirop, pour cela, mélanger 200 g de sucre avec 2 dl d'eau, portez le tout à ébullition, puis hors du feu, ajoutez trois cuillères à soupe de sirop de grenadine. Laissez refroidir.

Eplucher et dénoyautez les litchis, puis passez-les à la centrifugeuse pour récupérer le jus.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide afin de la ramollir. Faites tiédir un peu de jus de litchi, puis ajoutez la gélatine ramollie et mélangez à l'aide d'un fouet. Versez le restant de jus, puis mélangez.

Clarifiez les œufs, puis blanchissez les jaunes avec 80 g de sucre semoule, ajoutez le mascarpone, terminez en incorporant le tout à la préparation à base de jus de litchi.

Montez les blancs en neige ferme en ajoutant un peu de sucre en poudre à la fin pour les meringuer légèrement et améliorer leur tenue. Incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Disposez chaque rond de biscuit cuillère sur une plaque, puis imbibe-les de sirop grenadine à l'aide d'un pinceau, puis répartissez la crème aux litchis sur tous les biscuits, que vous étalez à l'aide d'une cuillère à soupe. Mettre au réfrigérateur pendant 3 Heures.

Pour finir, disposez trois tiramisus par assiette (4 assiettes) en les faisant chevaucher légèrement pour former une rosace. A l'aide d'une cuillère, faites couler un mince filet de sirop grenadin sur cet ensemble de manière aléatoire. Terminez par quelques feuilles de menthe fraîche au centre pour la décoration.

Succès assuré ! Pour les amateurs de nouvelles saveurs qui vous entourent, votre table sera le temple des plaisirs gourmands. Mais nous savons tous que Le Chef, C'est Vous !