



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

---

**TEMPS DE PREPARATION: 30 mn (hors biscuit)**

**NOMBRE DE PARTS : 8**

### **TIRAMISU**

#### **INGREDIENTS:**

Biscuits cuillère

3 gros œufs

120 g de sucre roux

30 g de sucre semoule

2 c. à café de marsala

250 g de mascarpone

1/2 litre de café noir non sucré

50 g de chocolat noir râpé en copeaux

30 g de poudre de cacao amer

#### **METHODE :**

Le Tiramisu est un dessert classique apprécié par de nombreux gourmands...une alchimie d'arômes dont le secret nous vient d'Italie. A partager sans modération !

Vous devez commencer par faire votre biscuit cuillère. Il vous est possible d'acheter des biscuits cuillère (il en faut 24), mais je vous cache pas que le goût sera différent...alors si le cœur vous en dit, préparez deux disques de biscuit d'environ 20cm de diamètre.

Préparez votre café bien fort, comme un espresso et ajoutez le marsala

Clarifiez les œufs pour séparer les jaunes et les blancs.

A l'aide d'un fouet, blanchissez les jaunes avec le sucre roux pendant 2 à 3mn.

Montez les blancs en neige assez fermes en ajoutant doucement 30 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 un disque de biscuit cuillère que vous imbibe abondamment à l'aide d'un pinceau de café fort au marsala.

N'hésitez pas, le biscuit ne doit surtout pas être sec, c'est ça le secret !

Étalez la moitié de la crème au mascarpone sur le biscuit et saupoudrez de cacao amer.

Disposez la seconde couche de biscuit cuillère que vous imbibe, puis terminez en recouvrant avec le restant de crème. Saupoudrez de nouveau de cacao amer et mettez le plat au réfrigérateur durant une journée, ce qui permettra aux différents arômes de se développer pour un résultat « excellentissime ! »

Au moment de servir, décorez avec des copeaux de chocolat.

C'est un dessert au goût exquis où l'Italie, terre d'origine de cette envolée de saveurs, saura régaler vos convives qui dégusteront ce Tiramisu sans retenue.