

SAINT-VALENTIN / DESSERT

TIRAMISÙ

Ingredients (Pour 2 personnes)

- 80 g de biscuits à la cuillère
- 125 g de mascarpone
- 1 oeuf très frais
- 25 g de sucre
- 10 cl de café noir (sucré à votre guise)
- 1 c. à s. d'Amaretto
- cacao en poudre

Preparation:

Séparer méticuleusement le blanc du jaune d'oeuf.

Avec le batteur électrique, mélanger le jaune avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone peu à peu afin d'obtenir une crème dense et réserver.

Préparer une grande tasse de café, sucrer, ajouter l'Amaretto et laisser refroidir.

Battre le blanc en neige en ajoutant le reste du sucre petit à petit jusqu'à ce que le blanc soit bien ferme (retourner le bol pour faire le test).

Ajouter une cuillère de blanc en neige au mélange oeuf-mascarpone et mélanger énergiquement avec une spatule.

Ajouter ensuite délicatement et petit à petit le reste du blanc en mélangeant délicatement du bas vers le haut.

Verser une c. à s. de ce mélange dans chaque verrine. Recouvrir de biscuits imbibés de café. Continuer ainsi de suite jusqu'à ce que les verrines soient remplies.

Saupoudrer de cacao amer et laisser reposer 2 heures au frigo avant de déguster.

