

Recette : tiramisù à la fraise

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération**s

Band (Jahr): - **(2016)**

Heft 79

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**

Tiramisù à la fraise

par Olivier Martin, Auberge de Bogis-Bossey
Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 400 g de fraises (par exemple Mara des bois)
- 125 g de mascarpone
- 2 jaunes d'œufs
- 1,25 dl de crème
- 4 biscuits à la cuillère
- 1 sachet de thé aux fruits rouges
- Sucre fin
- Cacao
- 1 citron vert
- Poivre noir du moulin
- Safran en poudre

PRÉPARATION

Bouillir 2 dl d'eau et infuser le sachet de thé une dizaine de minutes ; ajouter 1 petite cuillère de sucre. Laisser tiédir. Répartir les biscuits dans un plat à gratin et verser le thé dessus. Réserver au frigo. Equeuter les fraises et les écraser à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée. Ajouter 1 à 2 cs de sucre, la moitié du zeste râpé du citron vert et 2 tours de moulin à poivre. Réserver au frigo. Préparer un sirop en faisant fondre à feu doux 35 g de sucre dans 0,25 dl d'eau. Une fois le sucre fondu, porter à ébullition durant 1 minute. Mettre les jaunes d'œufs dans un saladier, puis le placer dans un autre saladier d'eau glacée. Verser le sirop chaud sur les jaunes d'œufs et fouetter énergiquement durant 10 minutes, de manière à obtenir une crème épaisse. Réserver au frigo. Fouetter la crème en chantilly et la parfumer avec une pointe de safran. Mélanger le mascarpone avec la crème d'œufs, puis ajouter la chantilly. Dans quatre verrines, répartir une couche de fraises, puis une fine couche du mélange au mascarpone, ajouter les biscuits coupés

en deux (attention à les manipuler avec une cuillère à soupe, afin qu'ils ne se cassent pas), remettre une couche de fraises, une couche épaisse de mélange au mascarpone. Mettre au moins 2 heures au frigo avant de servir.

LES CONSEILS DU CHEF

- On peut réaliser ce dessert avec d'autres fruits, par exemple des pommes en automne. Dans ce cas, choisir un thé qui se marie bien avec le fruit choisi (avec la pomme ou la poire, un thé à la cannelle).
- Pour une version alcoolisée, imbiber les biscuits avec de la liqueur de framboise.
- Choisir des biscuits qui absorbent bien le liquide : pour cela, casser un biscuit en deux et vérifier la taille de ses alvéoles. Plus le biscuit a de grandes alvéoles, mieux il conviendra.

LE CONSEIL D'ANNICK

Pour aller plus vite, fouetter directement le sucre avec les jaunes d'œufs, sans faire de sirop. La crème sera un peu moins épaisse et plus mousseuse.