

Tiramisu au lemon curd



Pour 4 verrines (à préparer le matin pour le soir ou la veille pour le lendemain)

Préparation : 15 minutes

Tiramisu :

- 2 oeufs
- 125 g de mascarpone
- 25 g de sucre
- 1 citron
- 6 biscuits à la cuillère

Sirop :

- 5 cl de limoncello (liqueur au citron)
- 1/2 citron
- 20 g de sucre

- 4 c à soupe de lemon curd
- Coulis de framboises (facultatif)

Préparez le sirop : Mélangez le limoncello, le jus du demi citron et le sucre.

Préparez la crème tiramisu : Séparez le blanc des jaunes d'oeufs.

Dans un saladier, fouettez à l'aide d'un batteur, les jaunes d'oeufs, le mascarpone, le sucre et le jus du citron. Attention, commencez à petite vitesse si vous ne voulez pas en gicler partout dans la cuisine.

Battez les blancs en neige.

Incorporez délicatement les blancs à la crème au mascarpone.

Montage des verrines : Trempez légèrement les biscuits à la cuillère coupés en deux. Disposez deux moitiés dans le fond de chaque verrine. Recouvrez d'une cuillère à soupe de lemon curd puis 2 cuillères à soupe de crème au mascarpone. Déposez une autre moitié de biscuit à la cuillère trempé dans le sirop, puis une cuillère à soupe de lemon curd et pour finir 2 c à soupe de crème mascarpone.

Vous pouvez en rester là ou versez sur le dessus un peu de coulis de framboises, fraises ou de fruits rouges.

Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.