

Tiramisu fraises-framboises au parfum de violette



Dans mon panier pour 6 convives :

- Du sirop de violette
- 1/2 paquet de biscuits roses de Reims
- 1 pot de 250g de mascarpone
- 3 œufs
- 70g de sucre
- 200g de fraises
- 200g de framboises
- 1 peu de basilique

En cuisine :

1. Laver et équeuter les fraises. Passer rapidement les framboises sous l'eau. Bien laisser les fruits s'égoutter.
2. Mettre quelques fruits de côté pour le décor et placer le reste des fruits dans un saladier, saupoudrer d'un peu de sucre roux et de basilic ciselé, arroser d'un peu de sirop de violette. Mélanger et laisser reposer.
3. Pendant ce temps, séparer les œufs.
4. Mélanger les jaunes avec les 70g de sucre puis incorporer le mascarpone.
5. Battre les blancs en neige et les ajouter au mélange précédent.
6. Préparer un petit sirop pour imbiber les biscuits en diluant un peu de sirop de violette avec de l'eau.
7. Tremper rapidement les biscuits dans ce sirop et garnir le fond des verres ou coupelles. Recouvrir avec une couche de crème au mascarpone, puis une couche de fruits. Recommencer cette alternance.
8. Placer plusieurs heures au réfrigérateur et servir bien frais.
9. Au moment du service, finir par quelques fruits que vous aurez conservés pour le décor.

Ça sent beau dans la cuisine

[http://casentbeau.canalblog.com/
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](http://casentbeau.canalblog.com/casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)