

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TIRAMISU AUX FRAISES/CHANTILLY AU CITRON VERT

Pour 15 personnes :

Biscuits à la cuiller:

3 oeufs - 80g + 10g sucre semoule - 75g farine - 60g sucre glace

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec 80g de sucre dans le bol du Kitchenaid (ou autre) à vitesse moyenne pdt 5 minutes puis incorporer la farine sans la travailler. Monter les blancs à grande vitesse en ajoutant les 10g de sucre semoule à mi-parcours. Verser en une seule fois le mélange sucre - jaunes - farine sur les blancs et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule. Remplir une poche à douille munie d'une douille lisse n°10 de ce mélange. Pocher sur une feuille de papier sulfurisé (pour moi j'en ai fait environ une trentaine). Les saupoudrer de sucre glace, enfourner et cuire 18 minutes. Sortir du four. Laisser refroidir. Décoller. À conserver dans une boîte en fer.

Coulis de fraise : 250g fraises - 50g sucre en poudre - 1/4 jus citron jaune - 2càc arôme fraise (facultatif) -

Mixer tous les ingrédients. Verser dans un pichet. Réserver.

Fraises : 500g fraises nettoyées et coupées en cubes.

Chantilly mascarpone citron vert : 20cl crème liquide - 50g mascarpone - 25g sucre en poudre - Zeste d'1 citron vert râpé -

Déco : Zeste d'1 citron vert râpé -

Battre le tout au fouet pour obtenir une belle chantilly. Remplir une poche munie d'une douille cannelée à 8 dents.

Montage : placer les verrines sur un plateau. Couper 3 morceaux de biscuits, les placer dans chaque verrine. Verser un peu de coulis pour les imbiber. Répartir des cubes de fraises. Pocher une belle rosace de chantilly. Saupoudrer de zeste de citron vert râpé. Mettre au frais jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr