

recette sucrée

TIRAMISU LÉGER AUX SPÉCULOOS

⌚ 20 minutes

👤 2 personnes

Ingredients

2 oeufs
80 g de mascarpone
80 g de skyr ou de fromage blanc
50 g de sucre de bouleau
1 cs. de sucre vanillé
10 cl de café 100% arabica Mélopée bio
Une dizaine de spéculoos (ou une vingtaine si petit format)
Cacao en poudre

Préparation

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre de bouleau. Incorporer ensuite le mascarpone, le skyr ou le fromage blanc et le sucre vanillé. Fouetter jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserver.

Dans le bol d'un robot ou dans un saladier, monter les blancs en neige au fouet. Incorporer ensuite délicatement - de préférence avec une Maryse - les blancs en neige au mélange mascarpone-fromage blanc. Mélanger jusqu'à ce que le blanc d'oeuf soit parfaitement intégré dans la préparation. Placer ensuite la crème dans une poche à douille et réserver au frais.

Préparer le café noir, le placer dans une assiette creuse et faire tremper les spéculoos dedans. Ne pas les laisser trop longtemps pour éviter qu'ils ramollissent. Les égoutter et les placer sur une planche en bois en attendant de monter le tiramisu.

Préparer deux verrines ou deux ramequins transparents. Commencer par recouvrir le fond de la verrine avec la crème de mascarpone. Saupoudrer de cacao en poudre et recouvrir ensuite de spéculoos. Recommencer l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de crème (ou plus de spéculoos) : verser de la crème au mascarpone sur les spéculoos, saupoudrer de cacao puis placer une nouvelle couche de spéculoos.

Terminer par une couche de mascarpone saupoudrer de cacao. Ajouter un spéculoos pour décorer.

Réserver ensuite les verrines au frais durant idéalement une nuit (ou plus). Déguster ensuite à la sortie du frigo. Bon appétit !

