

# **TIRAMISU FRAMBOISES**

Pour 8 personnes

3 œufs

100g de sucre

500g de mascarpone

Coulis de framboises

Framboises 500g

Biscuit cuillère

Vanille graines d'une gousse (facultatif)

Rhum 1 bouchon (facultatif)

## **LE COULIS**

Mélanger 200g de framboises avec 50g de sucre un 2 cas d'eau ou le bouchon de rhum

Mettre sur le feu, porter à ébullition et stopper la cuisson

Passer au mixeur plongeant ou mixeur tous simplement puis au chinois, en écrasant bien avec une cuillère pour extraire tous le jus et pulpe sans les graines

Laissez refroidir

SI VOUS SOUHAITEZ PLUS DE COULIS, AUGMENTEZ LES PROPORTIONS, il se conserve bien quelques jours au frigo et vous pouvez le congeler.

Prélevez un peu de coulis et mélanger à autant d'eau, cela vous permettras d'imbiber votre biscuit cuillère

Gardez le coulis au frais jusqu'au service

## **LE BISCUIT CUILLERE**

2 œufs, jaune et blanc séparé

25g de sucre + 35g de sucre

45g de farine

Préchauffez le four à 180°

Battre les jaunes avec 25g de sucre

Monter les blancs en neige ferme et ajouter en 3 fois les 35g de sucre restant

Mélanger le mélange jaune sucre au blanc, délicatement, à la Maryse

Ajouter la farine tamisée

Incorporé là au mélange

Verser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, aux dimensions ou un peu plus large que votre cercle, carré ou rectangle de montage

Cuire 12 à 15 minutes

Laissez refroidir et découper votre gabarit précisément

## **CREME MASCARPONE**

Mettez les jaunes et le sucre dans un bol, battre au fouet vigoureusement pour bien homogénéiser le mélange

Ajoutez les graines de vanille puis le mascarpone petit à petit en continuant de battre au fouet

Montez les blancs en neige ferme puis les incorporer délicatement au mélange

## **MONTAGE**

Prévoir votre plat de service

Disposer dessus votre cadre dedans LE BISCUIT en ayant préalablement déposé un rhodoïd tout autour

IMBIBEZ LE BISCUIT AVEC LE COULIS MELANGE A DE L'EAU EN VOUS AIDANT D'UN PINCEAU

Couvrir avec la moitié de crème mascarpone

Couvrir d'une belle épaisseur de framboises (gardez en quelques-unes pour la déco

Couvrir avec le reste de crème mascarpone

Décorez avec quelques framboises

### **Réservez au frais au minimum 4h**

Juste avant de servir, sortez le cadre et enlever délicatement votre rhodoïd

Servez accompagné du coulis

Vous pouvez le servir en verrine.

# **LA TABLE DES PLAISIRS**