



Cuisine et confinement : le tiramisu aux fraises

ACTUALITÉ

LOISIRS

Samedi 2 mai 2020

Cuisine et confinement : le tiramisu aux fraises

Pendant le confinement, les agents de la mairie partagent leurs secrets culinaires. Découvrez la recette de tiramisu aux fraises de Sophie Richard, assistante de direction.



Ingrédients

- 350 g de fraises
- 250 g de mascarpone
- 25 biscuits à la cuillère (moins d'un paquet)
- 4 œufs
- 150 g de sucre (sucre glace préférable)
- 1 citron non traité
- 10 feuilles de menthe
- 5 cl de liqueur de fraises ou de fruits rouges ou kirsch

Préparation

- 1) Prélevez le zeste de citron, râpez-le puis pressez le citron
- 2) Faites mousser les jaunes d'œufs avec le sucre (Utilisez un fouet électrique, plus rapide).
- 3) Battez les blancs d'œufs avec 1/2 pincée de sel au fouet puis
- 4) Mélangez la mousse de mascarpone et les blancs d'œufs délicatement et ajoutez le zeste de citron et le jus d'œufs délicatement. La préparation doit rester mousseuse.
- 5) Rincez les fraises, égouttez-les, puis coupez-les en deux.
- 6) Versez la liqueur et 100 ml d'eau dans une casserole et faites chauffer.
- 7) Trempez les boudoirs un par un dans ce liquide refroidi, puis
- 8) Déposez une première couche de boudoirs dans un plat en verre, ensuite
- 9) Déposez une partie de la préparation de mascarpone, puis une partie des fraises coupées en tranche et recommencez une fois la même opération.
- 10) Terminez par une rangée de fraises coupées en 2 et la menthe en décoration.
- 11) Recouvrir d'un film transparent et Mettez au frigo 4 h minimum.

Bonne dégustation !

Vous pouvez remplacer le plat en verre par des verres (servir individuellement)