



Tiramisu Myrtilles & Amandes

★★★★★

Pour changer du traditionnel tiramisu au café, je vous propose une version plus fruitée avec des myrtilles!

Temps de préparation 20 minutes

Temps de cuisson 10 minutes

Temps total

8 heures 30 minutes

Portions

10 personnes

Ingrédients

Pour la compotée de myrtilles

- 350 g myrtilles
- 75 g sucre semoule

*(400 g me dt-elle)
→ 50 g*

Pour le sirop

- 200 ml eau
- ~~50~~ g sucre semoule *30 g*
- 50 ml amaretto ou 1/2 c. à café d'extrait d'amande amère

Pour le tiramisu

- 400 g mascarpone
- 4 oeuf extra-frais
- 100 g sucre semoule *→ 70*
- 1/2 cac extrait d'amande amère *→ Amore Ho*
- 20 biscuits à la cuillère *+*
- 150 g amandes effilées

*X 1,5
pour leur
imbiber
300 ml
45 g
+ 5 ml*

Instructions

1. Lavez les myrtilles puis mettez-les dans une casserole avec le sucre. Laissez cuire à feu très doux pendant 5 à 10 minutes.
2. Les myrtilles ne doivent pas complètement éclater mais simplement se ramollir et faire un peu de jus sirupeux. Débarrassez dans un bol et laissez refroidir.
3. Pour le sirop: mettez l'eau, le sucre et l'amaretto dans une casserole et portez à ébullition. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que tout le sucre soit dissout et laissez cuire encore 2/3 minutes jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. Laissez refroidir.
4. Clarifiez les oeufs. Mettez les jaunes dans un cul de poule avec ~~50~~ g de sucre semoule et fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne clair et mousseux. Ajoutez délicatement le mascarpone. *+ 2 Gail d'Amoreto.*
5. Montez les blancs d'oeufs en neige ferme avec les ~~20 g de sucre~~ restant puis incorporez-les délicatement à la préparation au mascarpone.
6. Procédez au montage du tiramisu: trempez les biscuits à la cuillère rapidement dans le sirop à l'amaretto et recouvrez-en le fond d'un grand plat. Recouvrez de la compotée de

myrtille puis d'une nouvelle couche de biscuits imbibés.

7. Enfin, recouvrez de la préparation au mascarpone puis laissez reposer au réfrigérateur toute une nuit.

Notes

Avant de servir, torréfiez rapidement les amandes effilées à sec et parsemez-les sur le dessus du plat.

Le tiramisu sera encore meilleur après 1 ou 2 jours!

www.cuisine-addict.com