

Chic'Ô'Misu

d'Estia

de La Madeleine



Catégorie
Adulte
Amateurs de
+ de 13 ans



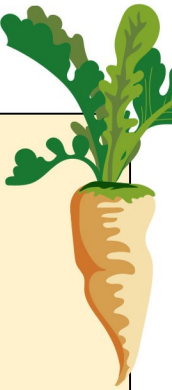
Ingrédients :

1.5kg de mascarpone Galbani
12 gros oeufs
18 CàS de sucre en poudre
10 tasses de café

Poudre de cacao
11 CàS de chicorée liquide
Une pincée de sel
70 boudoirs durs

Chic'Ô'Misu

d'Estia



La recette

- Versez dans un récipient les 10 tasses de café et mélangez avec 6 c à soupe de sucre. Laissez refroidir !
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, fouettez au batteur les jaunes d'œufs avec les 12 c à soupe de sucre jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- À l'aide du batteur, montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation au mascarpone à l'aide d'une spatule en bois.
- Déposez une fine couche de crème au fond du plat. Reprenez le saladier avec la crème et y ajouter les 1 l c à soupe de chicorée liquide. Bien mélanger afin d'obtenir une crème homogène à la chicorée.
- Trempez un à un les boudoirs dans le café froid, puis les placer côte à côte sur la première couche de crème en resserrant bien afin de recouvrir l'ensemble du plat.
- Recouvrez les boudoirs d'une couche généreuse de crème à la chicorée.
- Répétez l'opération avec les boudoirs en inversant leur sens afin qu'ils se tiennent bien. Par exemple : Si la première couche de boudoirs est disposée horizontalement, placez la deuxième verticalement. Terminez par une dernière couche généreuse de crème à la chicorée.
- Laissez le tiramisu reposer au réfrigérateur pendant 2 jours afin de laisser la magie opérer et permettre aux saveurs de se développer.
- Le jour J – Saupoudrer généreusement de poudre de cacao sur l'ensemble du dessus du Tiramisu. C'est prêt

Bonne dégustation !