

Ch'tiramisu Al Chicorée

de Martin
de Bayenghem-Lès-Éperlecques



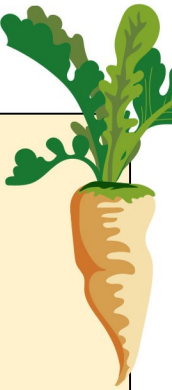
Ingrédients :

30gr de farine à gâteau
40gr de fécule de maïzena
2 oeufs
80gr de sucre
1,5 cuillère à café de chicorée avec 2cl de sirop de canne liquide

500gr de Mascarpone
500gr de crème liquide 30%
80gr de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
3 jaunes d'oeufs
2 cuillère à soupe de chicorée et
1/2 cuillère à café d'Amaretto

Ch'tiramisu Al Chicorée

de Martin



La recette

- Allumez le four à 180°.
- Séparez les jaunes et blancs d'œufs.
- Fouettez les jaunes avec le sucre, faites blanchir.
- Mélangez la farine et la fécule et ajoutez aux œufs, mettez un peu de lait froid si trop sec. Battez les blancs en neige avec une pincée de sel ou sucre bien ferme. Mélangez les blancs avec une maryse à la première préparation délicatement.
- Versez la préparation sur une plaque de cuisson avec une feuille de papier cuisson. Mettez au four 15 à 20 mn.
- Pendant la cuisson, préparez les jaunes d'œufs avec le sucre. le mascarpone la crème le sucre vanillé, l'amaretto, avant de mettre la chicorée garder une partie de ce mélange nature. Mettre au frais dans 2 poches.
- Imbibez la génoise avec un mélange de café chicorée et sucre de canne liquide
- Quand la génoise est bien froide, pochez à espace régulier la poche avec la chicorée et après pochez avec la poche nature.
- J'ai ajouté quelques tuiles au chocolat pour le croquant

Bonne dégustation !