



Recette de tiramisu aux fraises

Animé par Chantal Dumont (info@cabajette.be)

Pour 4/6 personnes



Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">• 250 à 500g de fraises• Biscuits cuillers (20 ou plus) (dépendant du plat)• 1 orange pressée• 3 oeufs• 250g mascarpone• Sucre de canne ou blanc (50g + 80g)• Amaretto (si on veut)	<ul style="list-style-type: none">• 1 plat ou verrines• 1 saladier• 1 cuillère / fourchette• 1 fouet

Etape 1 : Laver les fraises et faire un jus d'orange

Etape 2 : Prendre 150g de fraises et les découper et ajouter 40/50g de sucre et le jus d'orange et au mixeur, réaliser un coulis (broyer) avec ce mélange

Etape 3 : Casser vos œufs (dans deux saladiers, séparer les blancs des jaunes) et au bain marie (si possible), faites mousser (au fouet électrique) vos jaunes d'œufs avec du sucre (80g de sucre)

Etape 4 : Au mélange jaune/sucre, ajouter la mascarpone et mélanger. Monter vos blancs d'œuf avec une pincée de sel et ajouter les au mélange jaunes/sucre/mascarpone

Etape 5 : Tremper vos biscuits dans le coulis et disposer les dans une verrine ou un plat et ensuite, ajouter la crème (mélange) et des morceaux de fraises et alterner (biscuits/crème/fraises) pour avoir 2 couches de biscuits si possible