

Tiramisù à l'orange sanguine et pamplemousse, inventé pour TrENSvers'art

Pour 6 personnes :
250gr de mascarpone
3 oeufs
100 gr de speculoos
50 mL de rhum blanc agricole
4càs de sucre glace
Une orange sanguine bio de préférence
Un pamplemousse
Du cacao en poudre



Sortir les ingrédients (ils doivent être à température ambiante)

Séparer les blancs des jaunes. Battre les jaunes avec 3 cuillères à soupe de sucre glace, ajouter le rhum, les zestes de l'orange sanguine. (les zestes du pamplemousse aussi, s'il est bio), puis incorporer délicatement le mascarpone, afin de former une crème lisse.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et une cuillère à soupe de sucre glace.

Incorporer les blancs à la crème au mascarpone.

Tremper rapidement (sinon ils sont tous mous) les biscuits dans le jus de l'orange et du pamplemousse.

Dans un plat (des ramequins individuels sont aussi pratiques), disposer une couche de biscuits, puis une couche de crème. Puis une couche de biscuits. Puis une couche de crème. Biscuits.

Crème.

Laisser prendre au réfrigérateur au moins 12 heures.

Saupoudrer au dernier moment de chocolat en poudre, avec une passoire fine.

© Camille Sutter

Conseil d'Alexis : un Banyuls vieux.