

- Une cinquantaine de boudoirs ou de biscuits Pavesini
- 500 g de mascarpone
- 4 jaunes d'œufs bio extra-frais et 3 blancs
- 4 ou 6 tasses de café serré
- 2 cuillerées à soupe de marsala ou de rhum ou d'amaretto
- 100 g de sucre de canne ou blanc
- Cacao non sucré



Tiramisù

Tiramisù, c'est peu ou prou quelque chose comme « remonte-moi le moral » ! Une crème voluptueuse, des biscuits imbibés de café, un soupçon d'alcool..., c'est sûr que ça va tout de suite mieux ! Autant de recettes que de familles, voici celle qu'on aime...

Préparation : 15 min | Repos : 3 h minimum (24 h idéalement)

Préparez un café serré à l'italienne (1 cuillerée à café par tasse ; ne tassez pas le filtre), puis versez-le dans une assiette creuse.

Montez les blancs en neige.

Dans un cul-de-poule, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne aérien. Versez l'alcool, puis ajoutez le mascarpone. Battez jusqu'à ce que l'appareil soit crémeux. Incorporez délicatement les blancs en neige, sans les écraser, afin que l'ensemble soit homogène.

Disposez des biscuits dans le fond d'un plat rectangulaire, bien rangés côté à côté. Versez le café lentement dessus, pour qu'ils s'imbibent sans être noyés.

Recouvrez d'une première couche de crème.

Disposez une nouvelle rangée de biscuits en les passant très rapidement l'un après l'autre dans le café.

Finissez par une couche de crème. Filmez et placez 3 heures minimum (idéalement 24 heures) au réfrigérateur.

Au moment de servir, saupoudrez le tiramisù de cacao avec une passette.

