

À croquer chez soi, la recette

TIRAMISU AUX FRAISES

PAR JONATHAN LAPRAZ, CHEF SV GROUP

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

20g	crème mascarpone
12.5g	biscuits caramélisés
30g	crème mascarpone
15g	fraises en rondelles
20g	crème mascarpone
10g	fraise en quartiers

PRÉPARATION

- > Préparer tous les ingrédients selon la recette à l'aide d'une échelle graduée
- > Mettre la crème, le mascarpone, le sucre et le jaune d'œuf dans un batteur, émulsionner jusqu'à obtention d'une crème ferme
- > Laver et couper les fraises une partie en rondelles et l'autre en quartiers
- > Dresser dans le fond de la verrine 20 g de mascarpone
- > Ajouter ensuite 12.5 g de biscuits caramélisés (Spéculoos)
- > Remettre un étage de mascarpone d'environ 30 g
- > Poursuivre le montage avec les fraises en rondelles
- > Ajouter la dernière couche de mascarpone
- > Terminer avec 10 g de fraises en quartiers pour la décoration
- > Laisser ensuite reposer au réfrigérateur pendant environ 2 heures

