

Tiramisù aux abricots

au miel et au romarin



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

10 minutes

Portions :

6 à 8 personnes

Ingédients :

Pour le sirop d'imbibage :

- 15 cl d'eau
- 75 g de sucre de canne
- 2 c à c de romarin séché

Pour les abricots cuits :

- 10 abricots
- 3 c à s de miel
- 2 c à c de romarin séché

Pour le mascarpone :

- 250 g de mascarpone*
- 3 œufs*
- 100 g de sucre
- une pincée de vanille en poudre
- 24 boudoirs*

1. **Préparer le sirop d'imbibage** : dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et le romarin. Réserver.
2. **Préparer les abricots** : laver les abricots, les ouvrir en deux, les dénoyauter et les couper en tranches fines.
3. Faire chauffer le miel à feu doux dans une casserole, ajouter le romarin et les abricots.
4. Cuire quelques minutes en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que les fruits soient moelleux et nappés de miel. Couper le feu et réserver.
5. **Préparer le mascarpone** : clarifier les œufs et blanchir les jaunes, le sucre et la vanille en poudre pendant 5 à 10 minutes.
6. Ajouter le mascarpone et battre 30 secondes.
7. Monter les blancs en neige ; lorsqu'ils forment un bec, les incorporer délicatement au mascarpone avec une maryse
8. Filtrer le sirop de romarin, en imbiber les boudoirs et les disposer au fond d'un plat rectangulaire.
9. Les recouvrir de mascarpone, d'abricots et à nouveau de mascarpone.
10. Laisser reposer 24h au frais avant de déguster.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr