

Tiramisù aux abricots

au miel et au romarin



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

10 minutes

Portions :

6 à 8 personnes

Ingrédients :

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*

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

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 imbibant 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.

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

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

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