

Tiramisù aux myrtilles

et au citron



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

10 minutes

Portions :

6 à 8 personnes

Ingrédients :

Pour le sirop d'imbibage :

- 15 cl d'eau
- 30 g de sucre de canne
- 1 citron (jus et zeste)

Pour la compotée de myrtilles :

- 300 g de myrtilles
- 2 sachets de sucre vanillé

Pour le mascarpone :

- 250 g de mascarpone*
- 3 œufs*
- 30 g de sucre de canne
- 1 c à c de vanille en poudre

Pour la garniture :

- 200 g de myrtilles
- 1 boîte de biscuits à la cuillère*

1. Laver le citron, le zester et le presser.
2. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre, le jus de citron et la moitié du zeste.
3. Une fois le sucre entièrement dissout, réserver à couvert.
4. Laver les myrtilles et en réserver 200 g.
5. Réduire les 300 g restants en purée dans une casserole, ajouter le sucre vanillé et cuire 10 minutes à feu doux.
6. Dans un cul-de-poule, blanchir les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille.
7. Ajouter le mascarpone.
8. Batta les blancs en neige et les incorporer délicatement à l'aide d'une maryse.
9. Imbiber les biscuits de sirop et les disposer au fond du plat, puis les recouvrir de compotée de myrtilles, de mascarpone et de myrtilles fraîches.
10. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, saupoudrer de zeste de citron et réserver 24h au frais avant de déguster.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

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

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

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

biocoop

Le Fenouil



@fenouilbiocoop