

Tiramisu au sirop d'hibiscus et au pralin

1 paquet de biscuits cuiller de bonne qualité
3 oeufs
80 g de sucre
250 g de mascarpone
1 sachet de pralin
ou mieux, du pralin maison (recette bientôt)
Poivre de Se-Tchuan

Pour le sirop d'hibiscus
30 g de fleurs d'hibiscus
100 g de sucre

Dans une casserole, versez 300 ml d'eau et mettez-y les fleurs d'hibiscus. Portez à ébullition, ajoutez le sucre et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir la consistance d'un sirop (ça prend un bon quart d'heure). Attention cependant de ne pas laisser trop épaissir pour qu'il ne devienne pas dur en refroidissant. Filtrez et laissez refroidir, dans une assiette creuse.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs et mettez-les dans deux saladiers différents. Ajoutez le sucre aux jaunes et battez au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone et battez de nouveau pour lisser le mélange.

Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les très délicatement à la crème au mascarpone, le résultat doit être homogène et mousseux.

Trempez les biscuits dans le sirop d'hibiscus et tapissez le fond du plat à tiramisu ou le fond de verrines individuelles. Déposez une couche de mascarpone, à la louche ou avec une cuillère à soupe. Saupoudrez de pralin. Refaites une couche de biscuits trempés, une couche de crème, pralin. Sur la dernière couche de pralin, parsemez à votre goût un peu de poivre de Se-Tchuan broyé.

En réalité, le poivre de Se-Tchuan n'est pas un poivre, mais une épice, dont le petit goût acidulé se marie à merveille avec l'ensemble, qui est assez sucré. C'est le petit plus qui fait tout!

Réfrigérez 6 heures au minimum, c'est encore meilleur après 12h.