

Tiramisu aux fraises

Quelques petites fraises (françaises, pas d'espagnoles même si nous ne sommes qu'en avril et même si elles sont plus chères ; on n'en prend que 250 g au lieu de 500), de la mascarpone, des oeufs... et je me laisse guider par l'inspiration et ça donne ce tiramisu.

Composition
pour 4 personnes

250 g de fraises
180 g de mascarpone
10 palets bretons ou type "roudor"
40 g de cassonade
1 c. à soupe de crème de caramel au beurre salé
2 oeufs
1 pincée de sel

Ustensiles : 1 balance, 2 saladiers, 1 assiette, 1 couteau, 1 fouet, 1 spatule souple, 1 cuillère à café, 1 cuillère à soupe, 1 batteur électrique, 1 rouleau à pâtisserie, 4 verrines



Rincer les fraises sous un filet d'eau froide, les équeuter puis les couper en rondelles assez fines, en conserver quatre entières pour la décoration. Réserver.

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf et les mettre dans deux saladiers, réserver les blancs au frais. Fouetter les jaunes avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporer la mascarpone et la crème de caramel au beurre salé en fouettant. Réserver au frais.

Monter les blancs d'oeuf en neige avec une pincée de sel.

En incorporer une cuillère à soupe dans le mélange oeufs/sucre/mascarpone pour assouplir la préparation puis incorporer délicatement le reste.

Réduire 6 palets en miettes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Monter les verrines (*prévoir des verrines avec un fond assez large pour accueillir un palet entier*) : mettre une couche de mousse assez fine, déposer un palet entier, quelques rondelles de fraises, puis recouvrir d'une couche de mousse, déposer ensuite des rondelles de fraises, saupoudrer de miettes de biscuit, remettre une couche de crème, saupoudrer de nouveau de miettes de biscuit puis déposer une fraise entière sur le dessus.

Mettre au réfrigérateur pour au moins 4 heures.

- Variation autour d'une mini verrine -

Emietter les biscuits, en déposer une couche dans le fond de la verrine, recouvrir d'une couche de mousse, puis mettre des fraises, une couche de miettes, de la mousse puis une petite fraise sur le dessus en décoration.

