

Tiramisu croustillant aux nectarines

Une petite merveille de gourmandise, le croustillant apporte un plus à ce dessert et le fruité, un côté légèrement acidulé ; une création qui me plaît.

Cette recette peut être proposée en dessert dans des verrines ou en mignardises dans des cuillères.

Composition pour 4 personnes

2 nectarines
180 g de mascarpone
10 à 12 speculoos
50 g de sucre en poudre
10 g de sucre à la vanille bourbon
2 oeufs
1/2 c. à café de vanille en poudre
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



photo réalisée par Fanette pour « il était une fois... ma cuisine »

Laver les nectarines, les peler, les couper en quartiers assez fins et retirer les noyaux. Placer les morceaux de fruits dans une assiette et les saupoudrer de vanille en poudre, mélanger délicatement et réserver.

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf et les mettre dans deux saladiers, réserver les blancs au frais. Fouetter les jaunes avec le sucre et le sucre à la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporer la mascarpone à l'aide d'une spatule souple. Réserver au frais.

Monter les blancs d'oeuf en neige avec une pincée de sel. Ajouter une cuillère à soupe de sucre en poudre et terminer de les monter en neige très ferme.

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

Réduire les speculoos en miettes (en conserver deux pour la décoration) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Monter les verrines : mettre une couche de speculoos (5 mm environ), la tasser, ajouter une couche de crème puis déposer 4 tranches de nectarine saupoudrer de miettes de speculoos, de nouveau de la crème et terminer par 4 tranches de fruit.

Mettre au réfrigérateur pour au moins 4 heures.

Au moment de servir, écraser les speculoos réservés et saupoudrer le dessus des verrines.

Pour les mignardises, déposer un fond de speculoos, recouvrir de crème et déposer des tranches de nectarines, saupoudrer de miettes de speculoos au moment de servir.