

Tiramisu à la rhubarbe, parfum des champs



Pour 4 verrines bien pleines:

- 4 biscuits roses de Reims
- 2 cs de sirop de coquelicot
- 50 g d'eau
- 125 g de mascarpone
- 1 oeuf + 2 blancs
- 25 g de sucre
- 8 cs bombées de compote de rhubarbe (*)

(*) *J'ai réalisé ma compote en cuisant la rhubarbe coupée en tronçons d'environ 2 cm et saupoudrée de sucre au thermomix, pendant 10 min à 90° à vitesse 2 (mais bien sûr vous pouvez la faire à la casserole).*

Couper les biscuits en 3 et les passer dans le mélange sirop-eau, suffisamment rapidement pour les imbiber sans les détremper. Les répartir dans les verrines.

Déposer par dessus, une belle cuillerée de compote dans chaque verre.

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Dans un cul de poule, fouetter le jaune d'oeuf avec le sucre et le mascarpone puis incorporer délicatement les blancs en neige. Répartir la moitié de cette crème dans les verrines, puis ajouter une cuillerée de compote. Terminer par une couche de crème au mascarpone.

Placer au réfrigérateur plusieurs heures.

Au moment de servir, saupoudrer les verrines d'un de biscuits roses réduits en poudre.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>