

**TIRAMISU AUX FRAMBOISES, SWEET VINAIGRETTE AU CITRON VERT HUILE D'OLIVE ET
VERVEINE CITRONNELLE**



Facile Préparation: 15 mn Sans cuisson

Pour quatre personnes :

Pour le tiramisù:

250 g de framboises + 200 gr de mascarpone
2 oeufs (blancs et jaunes séparés)
10 càs de crème de framboises (4 + 6)
50 gr de sucre
8 biscuits à la cuillère un peu rassis par personnes

Pour la vinaigrette:

4 càs de jus de citron vert + 2 càs d'huile d'olive + 4 càs de sucre
1 càs de verveine citronnelle ciselée finement
Quelques zestes de citron vert

La veille:

L'appareil à tiramisù:

Au robot éventuellement, blanchir les jaunes avec le sucre. A jouter le mascarpone et 4 cuillères à soupe de crème de framboises en continuant à battre. Réserver.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer au premier appareil. Répartir dans des petits moules en silicone (demi-sphères si possible) et mettre au congélateur. Répartir le tout dans les demi-sphères et placer au congélateur une nuit.

Le lendemain :

Démouler les sphères et les poser sur une assiette, les replacer au congélateur sauf une pour qu'elle ramollisse (pour souder les sphères).

Une heure avant le service:

Faire la vinaigrette en mélangeant le jus de citron et le sucre. Ajouter l'huile d'olive, émulsionner à la fourchette et terminer avec le basilic ciselé. Réserver.

Dressage:

Poser deux biscuits par assiettes et les imbiber de crème de framboises.

Coller les demi-sphères entre elles pour avoir 3 boules par personne. Les disposer sur les biscuits en répartissant aussi les framboises. Réserver au frais une heure.

Au moment du service: arroser les boules et les framboises avec la sweet vinaigrette, parsemer de quelques zestes de citron vert.