

Tiramisu à la mangue, biscuit cuillère à la lime, mangue fraîche

Recette pour 4

Description

Saveurs italiennes, biscuit moelleux à la lime, morceaux de mangue et coulis de mangue.

Ingrédients

Crème de tiramisu à la mangue

- 330 Ml Crème 35% à fouetter
- 160 Gr Fromage mascarpone
- 45 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Unité(s) Mangue fraîche

Biscuit cuillère à la lime

- 3 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 90 Gr Sucre
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 90 Gr Farine
- 2 Unité(s) Lime

Coulis de mangue

- 500 Ml Purée de mangue
- 25 Gr Sucre
- 35 Ml Eau
- 1 Unité(s) Jus de citron

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

Crème de Tiramisu

Dans un cul de poule, mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre et fouettez jusqu'à ce que votre mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone, ainsi que la crème préalablement montée, mélangez à nouveau en pliant avec le fouet. Vous devez obtenir un mélange homogène, transférez la crème au mascarpone dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie.

Épluchez et détaillez la mangue en petits cubes.

Biscuit cuillère

Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, montez les blancs en neige. Ajoutez graduellement le sucre de manière à ce qu'ils forment des pics fermes. Ajoutez directement les jaunes d'œufs et mélangez. À l'aide d'une spatule en plastique, incorporez délicatement la farine tamisée, ainsi que les zestes.

2 façons de dresser :

- 1/ Déposez un papier cuisson sur une plaque de four. Avec une poche à pâtisserie, formez une spirale de la grosseur de vos verrines sur le papier de cuisson. Cuire pour environ 10 à 12 minutes.
- 2/ Vous pouvez aussi tirer des boudins avec votre poche à pâtisserie sur la diagonale de la plaque (d'un coin à l'autre). Recommencez le geste en collant votre boudin de biscuit à celui que vous avez

réalisé juste avant. Continuez jusqu'à remplir une première moitié de plaque, renouvelez l'opération de l'autre côté de la plaque.

Mettez votre plaque de biscuit à cuire. Par la suite, à l'aide d'un emporte-pièce, vous détaillerez des cercles de biscuit.

Coulis de mangue

Faites bouillir l'eau et sucre, puis ajoutez votre jus de citron. Mélangez ensuite ce sirop avec la purée de mangue.

Montage

Mettez au fond de votre verre une belle boule de crème de tiramisu. Passez un morceau de biscuit dans la purée de mangue, déposez-le sur la crème, puis ajoutez des morceaux de mangue fraîche.

Recommencez l'opération, assurez-vous de finir avec des morceaux de mangue fraîche sur le dessus.

Bon appétit!