

Tiramisu au siphon

Recette pour 4

Description

Un dessert classique italien qui saura en étonner plus d'un, avec une technique peu commune.

L'astuce du chef

Pour cette recette vous pouvez suivant les saisons ajouter des fruits. Dans ce cas-là remplacer le sirop de café par le coulis de fruits correspondant.

Ingrédients

Crème mascarpone

- 500 Gr Fromage mascarpone
- 150 Gr Sucre
- 5 Unité(s) Jaune d'œuf
- 300 Baies Crème 35% à fouetter

Réduction de café

- 4 Portion(s) Café expresso
- 100 Gr Sucre

Crumble de doigts de dame

- 8 Unité(s) Doigts de dame
- 20 Baies Cacao en poudre

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Crème mascarpone

Dans un cul de poule blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'un ruban.

Incorporez ensuite le mascarpone à l'aide d'une maryse (spatule plastique), assurez-vous que votre crème soit homogène. Ajoutez la crème 35%, continuez de bien mélanger. passez le mix dans un chinois étamine idéalement et assurez-vous que votre mélange soit bien lisse.

Versez par la suite votre mélange dans le siphon.

Fermez votre siphon délicatement, chargez-le de deux cartouches de gaz **Maximum**.

Retournez le siphon et secouez-le quelques secondes, laissez reposer le siphon dans le frigo en position horizontal pour 30 min à 1 heure.

Réduction de café

Versez le sucre dans une petite casserole (caramel à sec), laissez fondre doucement le sucre, surveillez, il ne doit pas brûler.

Versez dessus le café, fouettez le mélange doucement. portez à ébullition, laissez réduire de moitié sur un feu moyen.

Crumble de biscuit doigts de dame

Dans un cul de poule écrasez dans vos mains les biscuits doigts de dame,
Les étalez sur une plaque de four, les enfourner pour les toaster 3 à 4 minutes.

Dressage de l'assiette

Dans une verrine versez la mousse de mascapone avec le siphon, ensuite, posez le crumble sur le dessus et la réduction de café.

Saupoudrez avec le cacao en poudre.

Bon appétit!