

Recette de cuisine



LE CAFÉ

Août 2022



By Question des Qi Libres

Série N°1

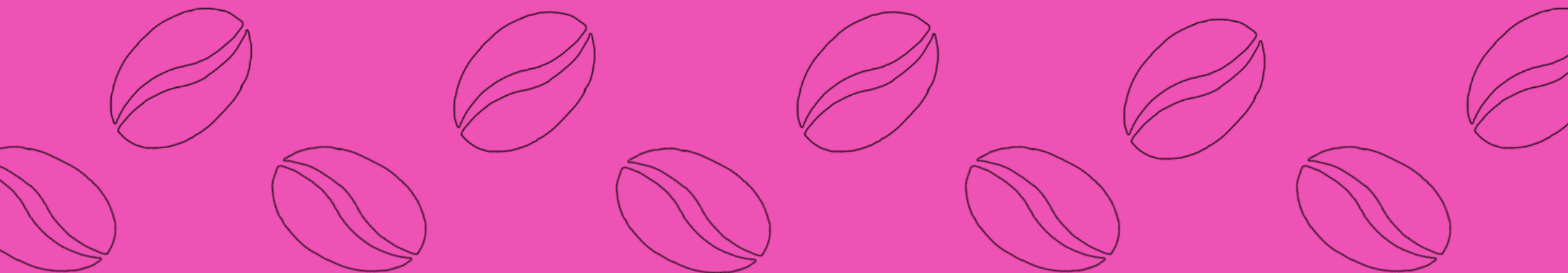
LE TIRAMISU

Les ingrédients pour 4 personnes

3 Oeufs
100 g de sucre roux
1 sachet de sucre vanillé
250 g de mascarpone
50 cl de café noir non sucré
24 biscuits à la cuillère
30 g chocolat en poudre

Ustensiles

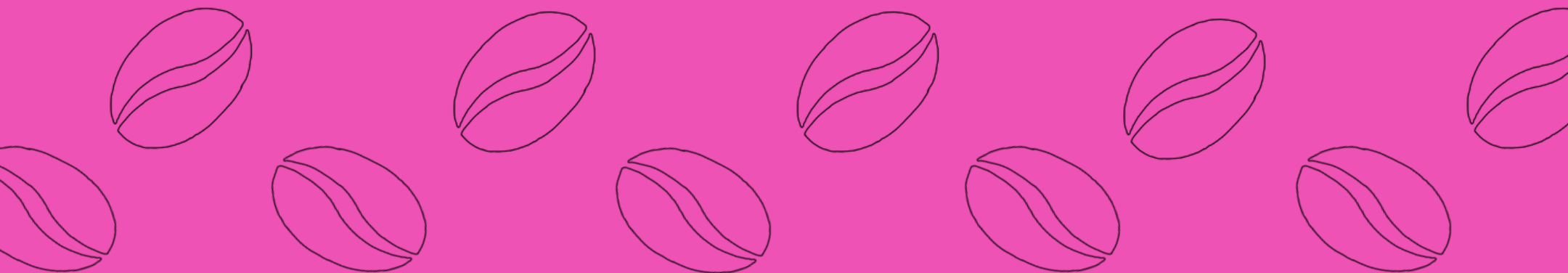
- Pèse aliment
- 1 fouet
- 1 cuillère en bois
- 1 saladier
- 1 plat à gratin
- 1 plat
- 1 Bol



LE TIRAMISU

Préparation classique

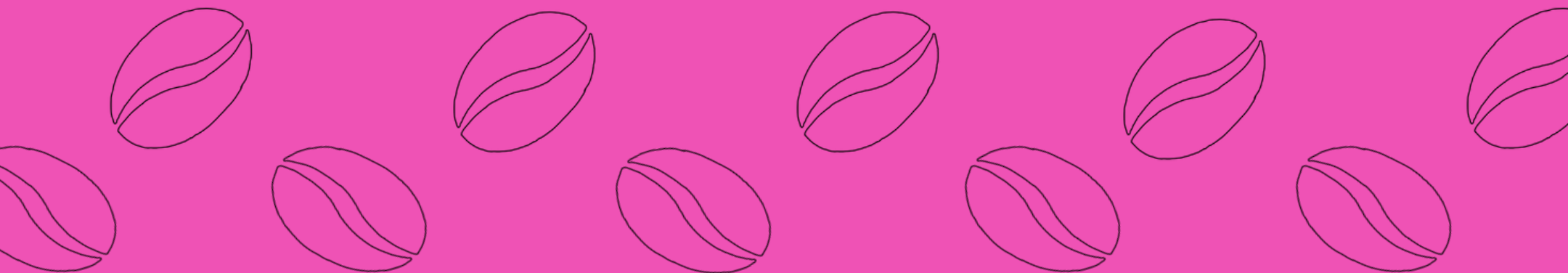
- 1- Séparer les blancs des jaunes et réserver les blancs dans un bol.
- 2- Mélanger le sucre roux et le sucre vanillé aux jaunes d'œufs.
- 3- Ajouter le mascarpone au mélange précédent et fouetter jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Réserver
Monter les blancs en neige et incorporer les à la crème de mascarpone.
- 4- Dans un petit plat verser le café noir.
- 5- Mouiller les biscuits dans le café rapidement avant de tapisser le fond du plat à gratin.
- 6- Recouvrir les biscuits d'une couche de crème au mascarpone.
Répéter l'opération en terminant par une couche de crème au mascarpone et saupoudrer de cacao.
- 7- Réserver au réfrigérateur 8h.



LE TIRAMISU

Variante sans blancs d'œufs en neige

- 1- Séparer les blancs des jaunes.
- 2- Mélanger le sucre roux et le sucre vanillé aux jaunes d'œufs
- 3- Ajouter le mascarpone au mélange précédent et fouetter jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Réserver
- 4- Dans un petit plat verser le café noir.
- 5- Mouiller les biscuits dans le café rapidement avant de tapisser le fond du plat à gratin.
- 6- Recouvrir les biscuits d'une couche de crème au mascarpone et saupoudrer d'un peu de cacao. Répéter l'opération en terminant par une couche de crème au mascarpone et saupoudrer de cacao.
- 7- Réserver au réfrigérateur toute la nuit.



LE TIRAMISU



Bon appétit !!!!!!!

