

Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Fraisier façon tiramisu



2h30 **1h20** **10 min** **1h** **494**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du biscuit à la cuillère

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Tamiser la farine à l'aide d'une passette au dessus d'un saladier.
- 3 Clarifier les œufs. Réserver les jaunes dans un saladier et les blancs dans un bol.
- 4 Blanchir les jaunes d'œufs avec les trois quarts du sucre en mélangeant vivement au fouet.
- 5 Verser les blancs d'œufs dans un saladier, ajouter une pincée de sel. Les monter en neige ferme à l'aide d'un batteur électrique en augmentant la vitesse progressivement.
- 6 Ajouter le reste de sucre dans les blancs et augmenter la vitesse du batteur. Incorporer la moitié des blancs en neige aux œufs blanchis à l'aide d'un fouet.
- 7 Ajouter le reste des blancs, mélanger à l'aide d'une maryse en effectuant des mouvements rotatifs du bas vers le haut.
- 8 Verser la farine en deux fois, mélanger à la maryse.
- 9 Verser l'appareil sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. L'étaler uniformément sur toute la surface de la plaque à l'aide d'une spatule.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les biscuits à la cuillère

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 90 g **Sucre semoule**
 90 g **Farine**
 1 **Sel**

Ingrédients pour la crème de mascarpone

125 g **Mascarpone**
 2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 50 g **Sucre semoule**
 2 c. à soupe **Amaretto**
 0.5 **Gousse(s) de vanille**
 1 **Sel**

Ingrédients pour la garniture

200 g **Fraise**
 6 cl **Coulis de fraise**
 1 **Menthe fraîche**
 1 **Sucre glace**

- 10 Enfourner pendant 8 à 10 minutes selon la puissance du four.
- 11 Veiller à ne pas trop cuire le biscuit pour qu'il reste moelleux. Dès qu'il ne colle plus aux doigts, il est cuit.

Étape 2

Taillage des fraises et du biscuit

- 1 Couper les queues des fraises puis les couper dans le sens de la hauteur. Tailler toutes les fraises de la même taille et surtout en fonction de la taille des verrines utilisées pour le dressage.
- 2 Garder les petits morceaux de fraises en trop, pour le dressage, les découper en petits dés et réserver. Garder également des fraises entières pour la décoration. Réserver le tout sur une assiette.
- 3 Sortir le biscuit du four, le retourner sur une planche à découper. Retirer le papier sulfurisé en gardant une main appuyée sur le biscuit pour qu'il ne casse pas.
- 4 Avec des emporte-pièces adaptés à la taille des verrines de dressage, tailler des ronds dans le biscuit. Prévoir 2 ronds par verrine.

Étape 3

Réalisation de la crème au mascarpone

- 1 Clarifier les œufs, réserver les blancs dans un bol et les jaunes dans un saladier.
- 2 Verser les trois quarts du sucre dans le saladier contenant les jaunes. Les blanchir à l'aide d'un fouet.
- 3 Ajouter le mascarpone et mélanger à nouveau.
- 4 Verser l'Amaretto puis mélanger. Inciser la gousse de vanille en deux et gratter les graines avec la lame d'un couteau d'office. Les incorporer à l'appareil et mélanger.
- 5 Verser les blancs d'œufs dans un saladier, ajouter une pincée de sel. Monter les blancs en neige ferme à l'aide d'un batteur.
- 6 Lorsqu'ils commencent à être fermes, ajouter le reste de sucre. Finir de les battre en neige ferme en augmentant la vitesse.
- 7 Incorporer la moitié des blancs dans la crème au mascarpone à l'aide d'un fouet en mélangeant rapidement.
- 8 Intégrer le reste de blancs en neige à l'aide d'une maryse en effectuant des mouvements rotatifs du bas vers le haut.

Étape 4

Montage

- 1 Disposer un cercle de biscuit au fond de chaque verrine. Disposer les moitiés de fraises le long des parois du verre, côté plane contre le verre.
- 2 Verser la crème au mascarpone au milieu des fraises. Aplatir légèrement les cercles de biscuit restants avec la

main. Disposer les dés de fraises sur la crème puis poser un cercle de biscuit dessus.

- 3 Entreposer au réfrigérateur pendant 30 minutes à 1 heure.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les fraisiers du réfrigérateur, disposer les verres sur une ardoise.
- 2 Verser un peu de coulis sur le dessus du biscuit, l'étaler avec le dos d'une cuillère à café. Décorer avec une fraise entière.
- 3 Saupoudrer l'assiette de sucre glace à l'aide d'une passette, finir la décoration avec une feuille de menthe.