



Mon tiramisu au mojito

Recette pour 6 personnes. Préparation : 10 min. Pas de cuisson.

Ingrédients

Oeufs : 3
Sucre en poudre : 75 g
Mascarpone : 250 g
Citron vert bio : 1
Feuilles de menthe : 12
Rhum blanc : 5 cl (= 50 g)
Sirop de sucre de canne : 5 cl (= 50 g)
Eau : 5 cl (= 50 g)

Sucre glace pour le décor

Matériel

un robot batteur sur socle
une balance ménagère
deux grands bols
des verrines
une maryse en silicone



Réalisation > la préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Dans une jatte, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter le mascarpone et bien lisser.
3. Ciseler les feuilles de menthe, râper très finement le zeste du citron vert et recueillir la moitié de son jus puis les incorporer à la crème.
- gardez-en un peu pour le décor -
4. Dans l'autre jatte ou au robot pâtissier, fouetter les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement à la crème citronnée au mascarpone.
5. Couper chaque biscuit à la cuillère pour l'adapter au fond de sa verrine. Le tremper ensuite légèrement dans un sirop fait de rhum blanc, sirop de sucre de canne et eau.
- ou bien vous remplacez le rhum par le sirop Monin au mojito pour une version sans alcool -
- prévoyez le double de biscuits si vous voulez 2 étages pour chaque verrine ou votre plat -
6. Verser de la crème au mascarpone dans chaque verrine, et araser.
7. Placer au frais pour au moins 2 heures avant de déguster avec un peu de citron vert et menthe à la surface.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com