



Le merveilleux tiramisu aux clémentines fondues

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 3 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Recette pour 4 tiramisu

Ingrédients

- 2 clémentines
- 25 g de beurre
- 125 g de mascarpone
- 2 c. à soupe de fromage blanc
- 1 jaune d'œuf
- 40 g de sucre roux
- 1 gousse de vanille ou de l'extrait de vanille
- 8 à 10 biscuits cuillère
- Un peu de lait ou du jus d'orange
- Du chocolat noir

Matériel

- 1 petit couteau pointu
- 1 poêle
- 1 cuillère en bois
- 1 saladier
- 1 fouet à main
- 1 assiette creuse
- 1 grande cuillère
- 4 verres

1. Epluche les clémentines en prenant soin d'enlever les petits filaments blancs. Tu peux utiliser la pointe d'un couteau en faisant très attention de ne pas te couper. Ou demande à tes parents de t'aider.
2. Fais fondre le beurre dans une poêle sur feu doux. Lorsqu'il commence à mousser, place les clémentines dedans et laisse légèrement compoter pendant 3 minutes. Les fruits doivent être fondants, mais rester fermes.
3. Laisser reposer sur une assiette pour faire refroidir.
4. Pendant ce temps, dans un saladier, fouette à la fourchette le mascarpone, le fromage blanc, le jaune d'œuf et le sucre. Tu dois obtenir une consistance souple et crémeuse.
5. Fends la gousse de vanille dans le sens de la longueur et récupère les grains avec la lame d'un couteau. Incorpore dans la crème et mélange de nouveau.
6. Trempe les biscuits rapidement dans le lait pour une saveur douce ou le jus d'orange pour une saveur acidulée.
7. Dépose-les dans des verres individuels.
8. Répartis le mélange crémeux en alternant avec des fruits. Termine en déposant un quartier de clémentine sur le dessus.
9. Place au frais pendant 30 minutes au moins. Au moment de servir, réalise des copeaux de chocolat sur les tiramisus.

Astuce

Pour un tiramisu plus aérien, remplace le fromage blanc par le blanc d'œuf monté en neige. Dans ce cas, conserver au frais pendant 2-3 heures avant de déguster.