

Le tiramisu aux fraises et verveine citronnée, crème battue aux zestes

Pour 4 personnes :

- 10 cl de sirop de canne liquide (ou porter à ébullition 50 gr de sucre + 50 gr d'eau)
- 1 barquette de fraises Garriguettes
- 8 biscuits cuillère
- 1 sachet d'infusion verveine



Dans une casserole, porter le sirop à ébullition (ou mélanger le sucre avec l'eau).

Porter à ébullition et infuser à la verveine.

Imbiber les biscuits à la cuillère et déposer ces derniers sur le fond des verrines.

Laver et équeuter les fraises, couper en 2 et disposer dans les verrines en commençant par tapisser les bords des verres.

PREPARATION DE LA GELEE DE FRAISES

- 3 gr d'agar agar
- 150 gr de fraises Mara des bois
- 15 cl de sirop de canne liquide (ou 100 gr de sucre et 10 cl d'eau)

Laver et équeuter les fraises.

Dans une casserole, porter l'eau à ébullition et y ajouter le sucre, et les fraises. Cuire 5 min.

Mixer et y ajouter l'agar agar.

Porter à ébullition et verser dans le fond des verrines à hauteur des fraises coupées. Laisser figer.

PREPARATION DE LA CREME BATTUE AUX ZESTES

- 1 citron vert, 1 citron jaune, 1 orange
- 25 cl de crème liquide froide à 30% MG min
- 25 gr de sucre glace

Battre la crème liquide au batteur jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Râper les zestes du citron vert et du citron. Presser le citron vert.

Ajouter le sucre glace, le jus de citron et les zestes à la crème fouettée et mélanger au fouet énergiquement.

Mettre en poche à douille et garnir les verrines en remplissant à la moitié de la hauteur.

PREPARATION DE LA CREME

- 2 œufs
- 40 gr de sucre + 10 gr
- 50 gr de mascarpone
- 2 cl de liqueur de fraise des bois
- Quelques biscuits de Reims réduits en poudre pour décor

Séparer les blancs d'œufs des jaunes dans 2 saladiers.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu' à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone et la liqueur.

Bien battre le mélange pour qu'il soit bien lisse.

Battre les blancs en neige ferme au batteur. Ajouter le sucre (10 gr) et battre à vitesse maximale 1 min.

Ajouter les blancs d'œufs à la crème et mélanger délicatement.

Remplir les verrines avec la crème et saupoudrer de sucre coloré. Réserver au frais jusqu'au dernier moment.