

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
RÉFRIGÉRATION : 6 H
DIFFICULTÉ : FACILE
COÛT : BON MARCHÉ

TB

Tiramisu spéculoos et citron vert

- 1/4 gros bœuf + 3 patib
- 400 g de mascarpone
 - 4 œufs
 - 175 g de sucre
 - Le jus de 6 citrons verts
 - + 1 zeste *100g*
 - 20 spéculoos
 - 2 feuilles de gélatine

■ Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Versez le jus de citron dans une casserole. Essorez la gélatine, ajoutez-la au jus de citron. Faites-la fondre à feu doux en mélangeant. Laissez refroidir.

■ Battez le sucre avec les jaunes d'œufs dans un grand bol, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone, le jus de citron et fouettez vivement.

■ Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation.

■ Écrasez grossièrement les spéculoos. Mettez-en la moitié dans un plat ou dans des verres. Versez dessus la moitié de la préparation, mettez le reste des biscuits, puis le reste de la préparation. Lissez la surface, râpez très finement le zeste de citron dessus. Réservez au moins 6 h au frais avant de déguster.

VARIANTE

Pour accentuer la saveur citronnée, vous pouvez imbibier les biscuits d'un peu de limoncello.