TB

Tiramisu aux fraises marinées à la cardamome

Le mariage audacieux de la fraise et de la cardamome vient sublimer une crème à la fois aérienne et onctueuse !

POUR 4 PERSONNES

- **150 g de mascarpone**
- **120 g de palets bretons**
- **350 g de fraises + 4 fraises pour le décor**
- **8 gousses de cardamome + 4 gousses pour le décor**
- **60 g de sucre en poudre**
- **Le jus de 3 citrons**
- **4 œufs**
- **1 pincée de sel**

1 Dans une jatte, mélangez les fraises coupées en petits dés avec le jus de citron, 25 g de sucre en poudre et les graines de cardamome concassées. Couvrez-les et laissez-les mariner au moins 1 heure au frais.

2 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les jaunes au fouet avec 35 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez ensuite le mascarpone, puis les blancs montés en neige ferme avec le sel. Écrasez les palets bretons entre vos doigts afin d'obtenir une fine chapelure.

3 Répartissez les fraises marinées légèrement égouttées au fond de quatre verres. Recouvrez-les d'une couche de 1 cm environ de biscuits émiettés, ajoutez une cuillerée à soupe de marinade dans chacun des verres et nappez le tout de crème. Recouvrez les verres d'un film plastique et placez-les au moins 12 heures au réfrigérateur.

4 Décorez le dessus des tiramisu avec une fraise coupée en deux et une gousse de cardamome.