

# Tiramisu aux fraises

*par Cecilecooks*



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10-15minutes + 5minutes (pour la sauce aux fraises)

Repos : minimum 6 heures au réfrigérateur

Quantité : 6 à 8 personnes

Difficulté : 1

## **Ingrédients**

### Pour la sauce et purée de fraises

400 gr de fraises

40 gr de sucre semoule

4 c. à soupe d'eau

### Pour la crème du tiramisu

250g de mascarpone

3 gros œufs

100 g de sucre blanc + 1 sachet de sucre vanillé

### Pour le montage

une bonne vingtaine de biscuits à la cuillère du commerce

### **Procédé**

#### Pour la sauce et la purée de fraises

1 - Laver et équeuter les fraises. Les couper en 2 et les mettre à chauffer à feu moyen dans une casserole avec le sucre semoule et l'eau. Cuire pendant 10 à 15 minutes en mélangeant régulièrement.

2 - Quand les fraises deviennent presque de la purée et que le jus des fraises est légèrement dense, filtrer le tout (avec un tamis ou une passette fine) pour séparer la purée du jus.

3 - Réserver la purée de fraises pour une autre préparation en la filmant et en la conservant au réfrigérateur. Mettre le jus de fraises dans la casserole et poursuivre la cuisson pendant 5 bonnes minutes à feu moyen. Réserver jusqu'à ce que la sauce aux fraises soit froide et la conserver filmée au réfrigérateur.

#### Pour la crème tiramisu

4 - Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes + sucre + sucre vanillé, jusqu'à ce que le tout blanchisse. Rajouter le mascarpone au fouet.

5 - Monter les blancs en neige. Les incorporer délicatement à la maryse au mélange mascarpone+jaunes+sucre. Réserver.

#### Pour le montage

6 - Tremper les biscuits dans le sirop de fraises.

7 - Au fond des verres, déposer une petite noix de purée de fraises. Déposer un biscuit imbibé. Recouvrir d'une couche de tiramisu. Alternier (purée de fraises, puis biscuit imbibé, puis crème) en veillant à bien terminer par une couche de crème.

8 - Mettre au réfrigérateur 6 heures minimum.

9 - Juste avant de servir, déposer un peu de coulis de fraise sur le dessus.



### Coup de fouet

- Les œufs ne sont pas cuits dans le tiramisu : vous pouvez consommer le tiramisu le lendemain sans problème s'il a bien été réservé au réfrigérateur, mais pas au delà.
- Sur ce principe, on peut remplacer les fraises par d'autres fruits de saison !