

MON CH'TIRAMISU

Ingrédients pour 8 personnes :

150 g de sucre cristallisé
15 cl d'eau
4 œufs 60/65
60 g de sucre cristallisé vanillé
20 g de sucre glace
250 g de mascarpone
70 g de crème fraîche épaisse
QS de chicorée liquide Lutun
QS de genièvre de Houlle "Persyn" ou autre
16 gros Spéculoos ronds ou 24 biscuits à la cuillère "Spéculoos" Bonne Maman

Ustensiles :

8 verres tronconiques de 25 cl
1 poche et 1 douille de 14
3 culs de poule
1 spatule
1 fouet électrique
1 Maryse
1 casserole moyenne
1 plat carré creux 20 X 20
1 cuillère à soupe
1 jeu d'emporte-pièces

Clarifier les œufs. Verser les jaunes dans un cul de poule, ajouter les 60 g de sucre cristallisé vanillé et blanchir le tout au fouet électrique. Réserver.

Dans le deuxième cul de poule, réunir le mascarpone et la crème fraîche et battre cet ensemble avec un fouet électrique pour obtenir une préparation bien ferme. Lui incorporer une cuillère à soupe de chicorée liquide Lutun (*ou deux si vous voulez corser le goût de ce dessert*) et ajouter les jaunes blanchis. Réserver.

Dans le troisième cul de poule, monter les blancs en neige avec les 20 g de sucre glace restant, sans les faire grainer et les incorporer délicatement au mélange précédent à l'aide d'une spatule. Mettre cette préparation dans la poche munie de sa douille en prenant soin de la brider avec une pince à linge (*juste au-dessus de la douille*) pour que la préparation ne s'échappe pas. Stocker au froid jusqu'à l'utilisation.

Dans la casserole verser les 150 g de sucre et les 15 cl d'eau, et porter le tout à ébullition. Laisser refroidir au frais. Quand ce sirop est bien froid, ajouter une cuillère à soupe de chicorée liquide Lutun et 2 cuillères à soupe de genièvre de Houlle Persyn, ou plus suivant votre goût. Verser ce sirop dans le plat creux de telle sorte à avoir un demi-centimètre de hauteur de liquide. Y tremper les spéculoos durant une quinzaine de secondes. Les retourner pour une durée identique (*les spéculoos doivent surtout se tenir et ne pas se déliter*). A l'aide d'un emporte-pièce, tailler 8 spéculoos imbibés de façon à en obtenir 8 de la dimension du fond des 8 verres. Mettre ces spéculoos retaillés au fond de chaque verre et verser dessus de la préparation contenue dans la poche à douille jusqu'à leur moitié. Recouvrir avec les 8 autres spéculoos retaillés un peu plus grands et finir de garnir les verres avec le reste de la préparation. Lisser à la spatule si nécessaire. Vous pouvez incorporer éventuellement dans cette seconde couche un peu de débris de spéculoos imbibés qui resteraient.

Mettre les verres au frais pendant au moins 6 heures.

Au moment de servir ce dessert vous pouvez agrémenter sa présentation en disposant sur le dessus un peu de poudre de spéculoos et/ou un peu de vergeoise.

NB : La chicorée Lutun est la seule chicorée artisanale du marché. Elle est phagocytée par celle produite par Leroux qui fait pression auprès des distributeurs pour l'empêcher d'être distribuée.

Faute de Spéculoos vous pouvez utiliser des biscuits à la cuillère, ce qui lui enlèvera toutefois un de ses atouts "nordiques", sauf si vous utilisez des biscuits à la cuillère "Spéculoos" Bonne Maman !