

metro



Tiramisu à l'érable

Évaluer cette recette ★★★★☆ 2 Votes

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

60 ml Espresso
(1/4 tasse)

60 ml Sirop d'érable
(1/4 tasse)

16 Doigts de dame

3 Jaunes d'oeufs

45 ml Sirop d'érable
(3 c. à soupe)

225 g Fromage mascarpone
(8 oz)

3 Blanc d'oeuf

Au goût, chocolat, râpé

Préparation

Mélanger ensemble l'espresso et 15 ml (1 c. à s.) de sirop d'érable. Incorporer les doigts de dame et faire tremper.

Fouetter vivement les jaunes d'oeufs et 45 ml (3 c. à s.) de sirop d'érable pendant 2 min.

Incorporer délicatement le mascarpone. Réserver.

Monter les blancs d'oeufs en neige.

Incorporer délicatement les oeufs en neige dans le mélange de mascarpone. Recouvrir le fond de jolies coupes à dessert d'une petite quantité de ce mélange.

Déposer les doigts de dame sur le dessus.

Recouvrir avec le reste de la préparation.

Saupoudrer de chocolat râpé.

Source : Chef José Trottier

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.