

# zeste

## Verrine de tiramisu

par DAVID MARTELQuantité : **4 à 6 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)Durée totale : **30 min**Préparation **30 min**

### Préparation

1. Placer 4 à 6 ramequins au réfrigérateur. Séparer les jaunes et les blancs d'œufs et laisser les blancs à température pièce pour 20 minutes. Mettre blancs d'œufs dans un robot culinaire avec une pincée de sel et fouetter jusqu'à l'obtention de pics fermes. Réserver au réfrigérateur.
2. Ajouter les jaunes d'œufs et le sucre dans le robot culinaire et fouetter à haute vitesse afin de blanchir le mélange 3 à 4 minutes. Ajouter le zeste d'orange, la vanille et l'Amaretto. Mettre le mascarpone dans un cul-de-poule et le détendre à l'aide d'un fouet. Transférer le mascarpone dans le robot culinaire et mélanger le tout délicatement.
3. Amalgamer vos blancs d'œufs à votre appareil de fromage mascarpone en pliant délicatement le mélange. L'appareil doit être homogène.
4. Réaliser votre liquide pour imbiber en mélangeant votre café, avec l'amaretto, le zeste d'orange et le sucre. Y déposer un biscuit à la fois environ 10 secondes pour bien l'imbiber et le déposer dans le fond de vos ramequins. Mettre votre appareil de mascarpone dans une poche à pâtisserie et étager vos ramequins de biscuits et mélange de mascarpone.
5. À l'aide d'un tamis, saupoudrer un peu de cacao sur le dessus de vos verrines. Déposer une tranche d'orange sur chaque et quelques copeaux de chocolat. Laisser au réfrigérateur un minimum de 3 heures avant de servir.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

3 gros œufs

375 ml (1 1/2 tasses) de mascarpone

45 ml (3 c. à soupe) de sucre blanc

30 ml (2 c. à soupe) d'Amaretto québécois (Miele ou Avril)

15 ml (1 c. à soupe) de zeste d'orange

1/2 gousse de vanille

1 boîte (20 à 25 unités) de doigt de dame

1 pincée de sel

### SIROP AU CAFÉ

250 ml (1 tasse) de café espresso de bonne qualité

10 ml (2 c. à thé) d'Amaretto québécois (Miele ou Avril)

5 ml (1 c. à thé) de zeste d'orange

30 ml (2 c. à soupe) de sucre blanc

### GARNITURE

60 ml (1/4 tasse) de copeaux de chocolat

4 rondelles d'oranges, tranchées minces

PUBLICITÉ