

Tiramisu au Cointreau et son croquant à la noisette

• Nombre de personnes : 8 personnes • Difficulté : Moyenne • Temps de préparation : 40 mn • Temps de cuisson : 5 mn



AUBERGE DE LA ROCHE
10 route Nationale – 49070 St JEAN DE LINIERES

Ingrédients :

- Pour le tiramisu :**
- 100 g de farine
 - 125 g de beurre
 - 250 g de mascarpone
 - 15 cl de jus d'orange
 - 5 feuilles de gélatine
 - 100 g de noisettes concassées
 - 4 œufs
 - 100 g de sucre
 - 8 biscuits cuillères
 - 1 dl de Cointreau
 - 2 oranges
 - ¼ de litre de crème liquide
- Pour le croquant à la noisette :**
- 125 g de sucre roux
 - 125 g de sucre blanc



Préparation :

Tiramisu :

• Casser et séparer les jaunes des blancs. Faire fondre le mascarpone au bain-marie ; y ajouter les feuilles de gélatine. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et y incorporer le mascarpone puis bien battre. Ajouter les blancs d'œufs montés en neige puis la crème que vous aurez montée en chantilly ; parfumer avec la moitié du Cointreau.

Croquant :

• Mélanger le sucre roux, le sucre blanc, la farine, les noisettes, le jus d'orange

puis le beurre que vous aurez fait fondre. Etaler la pâte en 8 bandes de 10 cm sur 1 cm sur une feuille sulfurisée et cuire au four à 180 ° pendant 5 minutes ; puis attendre qu'elles refroidissent.

Dressage :

• Prendre des coupes en verre transparent, couper les biscuits cuillères en 2 et les mettre au fond des coupes ; verser le reste de Cointreau sur les biscuits ; couper les segments d'orange et les répartir dans les coupes ; verser le tiramisu dans les coupes et garder au frais.

• Avant de servir, décorer les coupes et déposer les tuiles dessus.

Conseil du Sommelier

On choisira un vin blanc moelleux associant douceur de fruits mûrs et fraîcheur. Un Coteaux du Layon Rochefort, révélant des notes d'agrumes confits, de miel et de fruits secs, s'harmonisera avec bonheur.

Astuce du Chef

Pour que vos croquants aux noisettes reste croustillants, les garder dans une boîte fermée et au sec.