

Tiramisu à la chicorée de Cyril Lignac

12mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 7,5g de café moulu + 20g de chicorée en poudre dans un filtre à café + 390g d'eau bouillante dedans au-dessus d'une tasse
 - 24 biscuits à la cuillère coupés en 2 dans la largeur
 - 3 jaunes d'œufs
 - 105g de sucre
 - 150g de mascarpone
 - 375g de crème liquide entière bien froide
 - Mélange maison pour le décor fait par vos soins : 4g de cacao en poudre + 6g de chicorée en poudre + 12g de poudre de spéculoos
-
- LES USTENSILES :
 - 1 batteur avec la cuve bien froide
 - 1 assiette creuse + 4 verres pour les tiramisus
 - 1 passette fine
-

1.
Trempez les biscuits à la cuillère dans le café/chicorée préparé par vos soins et déposez- les dans le fond des verrines. Gardez le reste pour le complément des verrines.

2.
Mélangez au batteur à main ou au robot, les jaunes d'œufs et le sucre dans la cuve bien froide, ajoutez le mascarpone, continuez à mélanger, puis versez la crème bien froide, jusqu'à obtenir une chantilly.

3.
Coulez du mélange sur les biscuits à la cuillère, déposez de nouveau des biscuits à la cuillère bien trempés, coulez de nouveau le mélange au mascarpone, déposez de nouveau des biscuits, coulez le reste de la crème et réservez au frais. Au moment de servir, saupoudrez à l'aide d'une passette la poudre maison cacao/chicorée/spéculoos.