

Le Tiramisu*

Voici la recette du tiramisu, version « famille nombreuse », c'est-à-dire pour un grand plat destiné à régaler une douzaine de bouches zafamées.

Vous divisez tout par deux si vous êtes moins nombreux (ou moins gourmands)

Important : ce dessert se fait la veille.

Re-important : les œufs doivent être très frais car il n'y a pas de cuisson.

Ingrédients :

8 œufs jumbo

3 bols de mascarpone de 250 gr.

deux boîtes de biscuits cuillers de 48

4 sachets de sucre vanillé ,

100 gr. de sucre en poudre.

extrait de café, vanille liquide

un demi verre de Calvados

une lchette d'Amaretto ou de Grand Marnier, voire de marsala.

chocolat en poudre Van Houten

Plats :

Un grand cul de poule, un saladier pour monter les blancs en neige, un grand plat en verre ou en terre, si possible rectangulaire et à bords bien verticaux (voir photos). Enfin, une assiette creuse pour le café.

Outils :

Un batteur pour les blancs, cafetière et surtout, en final, un chinois fin (pour saupoudrer le chocolat).

Réalisation :

Ce gâteau s'apparente à la maçonnerie. Deux phases : d'abord faire la colle, ensuite assembler les parpaings.

Phase 1 : *faire la colle*

Dans le cul de poule, mélanger les 4 sachets de sucre vanillé, les 8 jaunes d'œufs et les 100 gr. de sucre en poudre. Y ajouter ensuite les 3 bols de mascarpone. Bien mélanger, éventuellement avec un batteur mais lentement. Finir d'aromatiser la préparation avec une cuillerée à soupe d'Amaretto (ou grand marnier) et un trait d'extrait de café. Selon moi (mais des variantes sont possibles), la crème doit être assez sucrée, à dominante vanillée avec un soupçon de café. Le secret de la réussite consiste à juxtaposer deux goûts bien identifiables, à savoir : la crème plutôt vanille et le biscuit carrément café.

Une fois ce mélange fait, battre les blancs dans un autre saladier. Pendant ce temps, faire passer un café très fort (l'équivalent de deux bols).

Incorporer les blancs en neige dans la préparation, doucement, sans battage mécanique.

Verser le café dans une grande assiette (ou un plat....plat). Y ajouter une bonne lampée de Calvados (certains mettent du Rhum mais le calva est plus discret). L'alcool doit se sentir mais ne doit pas cacher le goût du café. Laisser un peu refroidir.

Voilà, le plus dur est fait. La phase 2 peut commencer.

* Tiramisu : littéralement : Tire moi vers le haut ! (ou plus simplement : envoie moi au 7^{ème} ciel !)

Phase 2 : *assembler les parpaings*.
Rien ne remplace les images.

Il convient de disposer une première couche de biscuits cuiller au fond du plat. Chaque biscuit doit être **rapidement** trempé dans le café avant d'être disposé au fond du plat. Les biscuits ne doivent en aucun cas partir en purée.



Ensuite, couvrir avec la moitié de la préparation.



Recommencer pour le second étage, en prenant bien soin de placer les parp... biscuits à 90° par rapports aux précédents. C'est important car ça aidera la construction à faire bonne figure lors de l'inauguration.



Terminer en versant le reste de la préparation. Lisser le tout avec une truelle... spatule.



Appeler les enfants pour lécher le plat ; finir le café en rajoutant un peu de calva (hips). Mettre le plat au frigo jusqu'au lendemain. Si vous êtes un peu pressé par le temps, une petite heure au congélateur peut aider, mais pas plus.

Phase 3 : l'inauguration .

Juste avant de servir, sortir le plat du frigo et saupoudrer du chocolat noir en poudre sur le Tiramisu à travers le chinois. Attention, il ne faut pas en mettre des tonnes. Rien n'est pire qu'un Tiramisu pollué par un demi centimètre de chocolat qui colle aux dents. Donc, ayez la main légère.

Vous découpez devant les convives en faisant des parts assez cubiques. Toute tentative de démoulage relèverait du suicide pur et simple. Chaque part doit cependant se tenir correctement car les biscuits doivent être imbibés mais pas dégoulinants.

Il est possible d'accompagner le Tiramisu d'une crème anglaise légère.