



TIRAMISU À LA CHICORÉE ET AU SPÉCULOOS

RECETTE - 2 PERS.

INGRÉDIENTS

- 250 g. de mascarpone
- 1 cuillère à soupe de chicorée liquide
- 2 œufs
- 50 g. de sucre semoule
- 6 cuillères à soupe de brisures de spéculoos

Ustensiles utiles :

- Fouet électrique
- Fouet manuel

INFORMATIONS

Préparation : 20 min

Difficulté : Facile

Recette proposée par le chef Grégory Rose
Restaurant Rose Caffè à Templeuve-en-Pévèle

01

Choisir des œufs frais et séparer les jaunes des blancs.

02

Ajouter le sucre dans les jaunes d'œufs et mettre le tout au fouet électrique pour faire blanchir la préparation.

03

Rajouter tout le mascarpone dans les jaunes d'œufs blanchis et mélanger le tout délicatement. Il faut fouetter jusqu'à obtenir une préparation lisse.

04

Ajouter la chicorée à la préparation et mélanger au fouet. Il faut obtenir une belle coloration couleur caramel.

05

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, jusqu'à ce que les blancs soient fermes.

06

Incorporer progressivement les blancs monté dans la préparation jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse et aérée.

07

Dresser le tout dans une verrine, en alternant une couche de brisures de spéculoos avec une couche de préparation au mascarpone, deux fois. Finir en rajoutant du speculoos réduit en poudre.

08

Laisser reposer la verrine au moins 3 heures dans votre frigo. C'est prêt !