

Tiramisu aux Fraises et aux Pistaches

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Fraises	350g + 150g (coulis)
- Sucre de Canne	1 c à soupe
- Sucre Impalpable (ou Glace)	1.5 c à soupe
- Mascarpone	250g
- Sucre Vanillé	1 sachet
- Sucre Semoule	2 c à soupe
- Oeufs	3
- Pâte de Pistaches "Maison"	2-3 c à soupe
- Arôme de Pistaches	4-5 gouttes
- Biscuits Boudoir	15-20
- Pistaches	12 en déco



Recette:

- Equeutez 150g de fraises. Ajoutez le sucre de Canne. Passez-les au Monsieur Cuisine, 10 secondes sur turbo. Réservez le coulis dans un bol au frigo.
- Coupez le reste des fraises en morceaux et ajoutez le sucre glace. Réservez au frais.
- Concassez les biscuits au pilon.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme.
- Dans un plat creux, fouettez les jaunes avec le sucre semoule et le sucre vanillé jusqu'à ce que celui-ci blanchisse. Ajoutez le mascarpone et homogénéisez bien.
- Incorporez délicatement les blancs en neige dans le mélange au mascarpone.
- Faites fondre 30 secondes au micro-onde la pâte de pistaches et ajoutez-la au mélange mascarpone ainsi que l'arôme de pistaches. Homogénéisez.
- Dans des verrines, commencez par une couche de fraises en morceaux puis un peu de biscuits concassés et ensuite la crème de mascarpone-pistaches.
- Répétez ces couches encore une fois dans chacune des verrines puis et réservez au frigo au moins pendant 2 heures.
- Au moment de servir, déposez un peu de coulis de fraises dans chacune des verrines ainsi que 2 pistaches entières.

Remarque:

Repos au frigo: 2 heures