

TIRAMISU DULSE ET ANANAS

Ingrédients

½ litre d'eau
70 g de sucre
1 cs de rhum
20 g de raisins secs
100 g de dulse fraîche dessalée voire séchée
2 œufs
250 g de mascarpone
8 tranches d'ananas frais ou en boîte
10 biscuits spéculos ou palets bretons

Préparation

Porter à ébullition, ½ litre d'eau, 20 g de sucre, le rhum et les raisins secs puis y incorporer les algues quelques minutes, réserver avant d'égoutter le tout
Séparer les jaunes des blancs d'œufs, les mélanger avec 50 g de sucre et le mascarpone
Monter très fermement les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation précédente (jaunes et mascarpone)
Couper les tranches d'ananas en petits morceaux
Placer au fond de chaque verrine un ou deux biscuits émiettés, couvrir avec les morceaux d'ananas, rajouter une couche d'algues et de raisins, puis le mélange au mascarpone
Décorer avec une algue

Remarque

Le demi-litre d'eau additionné de 20 g de sucre peut être remplacé par le jus d'une boîte d'ananas auquel il faut proportionner l'eau
Des variantes de biscuits sont possibles, notamment au chocolat en fond de verrine, du wakamé en lieu et place de la dulse ou des laminaires sucrés. Inventer son Tiramisu aux algues !



Recette proposée par Béatrice.B
Inspirée de Catherine Le Joncour : « algues gourmandes » Flammarion
Troc-Recettes du 12/ 11 / 2018 – Pleumeur Gautier