

Tiramisu des îles

Ingrédients

20g de raisins secs
1 ou 2 cs de rhum
25g de dulce déshydratée en paillettes ou 100 g de dulce fraiche dessalée.
1 boîte d'ananas
2 œufs
50 g de sucre
250 g de mascarpone
6 à 8 biscuits au choix (spéculos, « traou mad », etc)
Optionnel: pépites de chocolat

Préparation

Mettre les raisins à gonfler dans le rhum et la dulce dans le jus d'ananas.
Couper les tranches d'ananas en petits morceaux et en réserver une pour le décor
Séparer les blancs des œufs et les monter en neige.
Mélanger les jaunes avec 50 g de sucre puis ajouter le mascarpone préalablement battu.
Introduire délicatement les blancs en neige ferme.
Egoutter les raisins en conservant le rhum
Egoutter la dulce
Briser grossièrement les biscuits et les placer au fond des verrines.
Les humecter légèrement en répartissant le rhum récupéré.
Déposer sur les biscuits les morceaux d'ananas.
Mettre une couche d'algue et quelques raisins.
Recouvrir avec le mélange au mascarpone.

Pour un décor gourmand, compléter la présentation avec quelques paillettes de dulce saupoudrées, des copeaux de chocolat, un morceau d'ananas en éventail, etc.



Recette St Sylvestre 2022/2023