



ACCUEIL TOUTES NOS RECETTES DOLCE VITA, ITALIE  
MOVIDA, ESPAGNE TOUR DU MONDE EXTRAS COCKTAILS SHOP

# TIRAMISÙ, LA RECETTE CLASSIQUE ET ORIGINALE

janvier 20, 2020  
fabio\_danca\_31-07



TROUVEZ UNE RECETTE

SEARCH



- ARTICLES RÉCENTS
- Tiramisù, la recette classique et originale
  - Jambalaya
  - Minestrone carognolo
  - Choisir sa ininis à la fondue oireaux, crème

## POUR LA PETITE HISTOIRE...

Le classique des classiques. Peut-être le dessert Italien le plus connu au monde, juste après la crème glacée...

Le terme de tiramisù serait selon certains une adaptation du terme/contraction du dialecte du Frioul (nord de l'Italie) « tirimisù », en français « remonte-moi » en raison des qualités nutritionnelles, caféinées et légèrement alcoolisées de ce met. Pour d'autres dont je fais parti, cela signifie surtout, « tire moi vers le haut » comme pour « envoie-moi au ciel »... Avec une oreille plus au sud de l'Italie, on entend « tire-moi dessus » ce qui à la fin revient au même... la recherche du bonheur (gastronomique)...

## INGRÉDIENTS :

- 24 biscuits à la cuillère
- 250gr de mascarpone
- 3 œufs
- 150gr de sucre glace
- 6 sucres en morceau
- 30cl de café fort
- 1 verre à liqueur de Marsala
- Cacao en poudre
- Chocolat noir en tablette q.s.
- 1 pincée de sel

## PRÉPARATION :

1. Préparez un café corsé (avec une cafetière Italienne de préférence). Versez 30cl de ce café dans un saladier et ajoutez-y le Marsala et les morceaux de sucre. Mélangez et laissez refroidir.
2. Séparez les jaunes des blancs d'œuf. Travaillez les jaunes dans un saladier avec le sucre glace, puis ajouter le Mascarpone.
3. Dans un autre récipient, montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez délicatement les blancs montés au mélange jaunes/mascarpone avec une spatule jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
4. Passez très rapidement la moitié des biscuits dans le café parfumé et recouvrez-en au fur et à mesure le fond d'un plat à bords large d'environ 25x30cm. Recouvrez de crème. Saupoudrez de cacao avec un chinois. Recouvrez avec le reste des biscuits passés rapidement dans le café également (si vous avez placé la première couche de biscuits horizontalement, placez la seconde verticalement, et vice versa) puis à nouveau de crème et de cacao.
5. Râpez quelques copeaux de chocolat aux amandes (à l'aide d'un économe) et parsemez-en le tiramisù. Filmez et réservez minimum 3 heures au réfrigérateur.

de safran et noix de St-Jacques

Focaccia aux figues et aux noix et sa tranche de foie gras

Friands au boudin blanc, sauce Normande

Pâtes aux pois-chiches (Pasta e ceci)

Noix de Saint-Jacques poêlées et crème de petits-pois

Cuccia (blé à la crème de ricotta sucrée)

A Brick Adabra (une recette magique de brick au chèvre...)

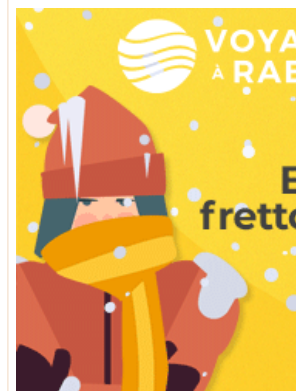
Filet mignon au fromage de chèvre frit et sa sauce au miel

Tagliatelles au ragoût de lapin

Casatelles, les seins de Sainte-Agathe

Lentilles au chorizo (Espagne)

Pizza de Noël

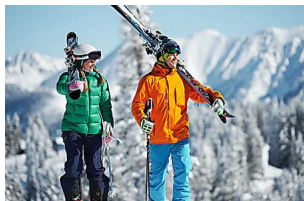


## Contenus sponsorisés



**These Small 2020 SUVs Will Take Your Breath Away**

Yahoo Search



**Top Ski Vacations in Colorado**

Resorts and Lodges

**2011 GMC Terrain**

HGregoire

**2014 Ford Explorer Limited 4WD**

CarGurus CA



**Alluring Goddess Costume by Roma, Blue/Gold, Size M - Yandy.com**

YANDY

**25 photos d'animaux hilarantes qui vont vous donner le sourire**

tkoala.fr

---

Categories: **café, chocolat, dessert, Europe, Italie, mascarpone, pâtisserie, sucre, tiramisù, vin rouge** • **Permalink**

LAISSER UN COMMENTAIRE

Required fields are marked \*.



Message \*

Nom \*

Adresse de messagerie \*

Site web

LAISSER UN COMMENTAIRE

← Previous Post



© a casafabio.com design  
casafabio.com

