

zeste

Tiramisu à l'érable et au chocolat

par DANIEL VÉZINA

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **3 h**

Préparation **90 min**

Cuisson **90 min**

PUBLICITÉ

Ingrédients

DOIGTS DE DAMES

3 jaunes d'oeufs

3 blancs d'oeufs

60 ml (1/4 tasse) de sucre

125 ml (1/2 tasse) de farine

8 ml (1/2 c. à soupe) de fécule de maïs

65 ml (1/4 tasse) de flocons de sucre d'érable

Une pincée de poudre à pâte

TIRAMISU

6 oeufs blancs et jaunes séparés

125 ml (1/2 tasse) de sucre d'érable

500 ml (2 tasses) de mascarpone

125 g (4 oz) de chocolat

30 ml (2 c. à soupe) de flocons de sucre d'érable

SIROP

125 ml (1/2 tasse) de café

65 ml (1/4 tasse) de Kalhua

65 ml (1/4 tasse) de sucre

Cerises de terre

Menthe fraîche

Préparation

LES DOIGTS DE DAME :

1. Blanchir les jaunes d'oeufs avec la moitié du sucre. Monter les blancs d'oeufs en neige avec le sucre restant.
2. Assembler délicatement les 2 appareils. Incorporer la farine, la fécule et la poudre à pâte tamisées.
3. Sur une tôle à pâtisserie tapissée de papier parchemin, étendre la pâte en forme de doigts de 6 cm (2 1/2 po) avec un sac à pâtisserie. Laisser une distance de 3 cm (1 1/8 po) entre chaque biscuit.
4. Saupoudrer de flocons de sucre d'érable et cuire au four 10 min à 375 °F (190 °C) sur la grille du bas.

LE TIRAMISU :

1. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre d'érable. Ajouter graduellement le mascarpone.
2. Monter la moitié des blancs d'oeufs en neige et incorporer au mélange de mascarpone. Réserver.
3. Faire fondre le chocolat au bain-marie et réserver.

LE SIROP :

1. Faire du café fort de type espresso et mélanger avec le sucre. Chauffer en 15 min pour réduire un peu. Ajouter le Kalhua.

ASSEMBLAGE :

1. Tremper les biscuits refroidis dans le sirop et les tapisser au fond de verre avec du Martini. Verser un peu du mélange à la mascarpone et le chocolat fondu. Déposer une deuxième couche de biscuits et du chocolat.
✕
2. Verser le reste de l'appareil au fromage, un

d'érable. Réfrigérer au moins 1 h. Décorer de cerises de terre coupées en d
et de feuilles de menthe fraîche. Servir.

Bon à savoir !

Vous pouvez aussi acheter un paquet de doigts
de dame en pâtisserie.

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)

Nutrition



Sans arachides



Sans noix

