



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



RECETTES  
TESTÉES  
COUP  
PÔUCE

## Tiramisu

Par Coup de Pouce

### INGRÉDIENTS

- 1/4 tasse de café instantané
- 3 cuillères à table d' eau bouillante
- 1 tasse d' eau froide
- 1 1/2 tasse de crème à 35 %
- 1 tasse de fromage mascarpone ou fromage à la crème ramolli
- 1/3 tasse de sucre glace
- 1 paquet de doigt de dame (200 g/24 biscuits)
- 1 oz de chocolat mi-sucré haché finement
- canneberge fraîches (facultatif)

Portion(s)

8 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Fibres	0 g
Sodium	115 mg
Protéines	4 g
Calories	335
Total gras	26 g
Cholestérol	15 mg
Gras saturés	16 g
Total glucides	21 g

### PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, dissoudre le café dans l'eau bouillante, puis ajouter l'eau froide et mélanger. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous. Ajouter le fromage mascarpone et le sucre glace et battre jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes.
2. Tremper rapidement la moitié des doigts de dame dans le café, puis en tapisser le fond d'un bol de service d'une capacité de 8 t (2 L). Étendre la moitié du mélange de mascarpone et de chocolat sur le dessus. Répéter avec le reste des doigts de dame, du mélange de mascarpone et de chocolat.
3. Couvrir et réfrigérer pendant 2 heures. Garnir de canneberges fraîches, si désiré.