



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

Je m'inscris! X

**COUP
POUCE**



Tiramisu au citron

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 6 jaunes d'oeufs
- 3/4 tasses de sucre + 2 c. à tab (210 ml)
- 2 cuillères à thé de zestes de citrons finement râpé
- 1/2 tasse de jus de citron
- 1/2 tasse de beurre froid, coupé en cubes
- 2 cuillères à table d' eau
- 3 cuillères à table de liqueur d'amande (de type amaretto)
- 10 doigts de dame (environ)
- 1/2 contenant de mascarpone (la moitié de 475 g)
- 1 tasse de sucre glace
- 1/2 cuillère à thé de vanille
- 3/4 tasses de crème 35 % + 1/2 t (305 ml)
- 3/4 tasses d' amandes pralinées ou amandes grillées, hachées

PRÉPARATION

1. Mettre les jaunes d'œufs dans un bol à l'épreuve de la chaleur. À l'aide d'un fouet, incorporer 3/4 t (180 ml) du sucre, le zeste et le jus de citron. Déposer le bol sur une casserole d'eau chaude, mais non bouillante, et cuire, en brassant, pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait suffisamment épaissi pour napper le dos d'une cuillère. Retirer du feu. Incorporer le beurre, 1 c. à tab (15 ml) à la fois. Filtrer la préparation dans un tamis fin déposé sur un bol. Couvrir la surface de pellicule plastique. Réfrigérer la crème de citron 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait suffisamment épaissi pour former un petit monticule dans une cuillère. Réserver.

Préparation	45 minutes
Cuisson	15 minutes
Réfrigération	14 heures
Portion(s)	8 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	1 g
Sodium	121 mg
Protéines	8 g
Calories	535
Total gras	37 g
Cholestérol	222 mg
Gras saturés	20 g
Total glucides	44 g

2. Entre-temps, dans une casserole, mélanger le reste du sucre et l'eau. Cuire à feu moyen, en brassant, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu et laisser refroidir complètement. Incorporer la liqueur d'amande. Tremper rapidement les doigts de dame de chaque côté dans le sirop et les disposer dans le fond d'un plat de 11 po x 7 po (28 cm x 18 cm). Réserver.

3. Dans un grand bol, à l'aide du batteur électrique, fouetter le mascarpone, le sucre glace et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Dans un autre bol, à l'aide du batteur électrique (utiliser des fouets propres), fouetter 3/4 t (180 ml) de la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Incorporer la crème fouettée à la préparation de mascarpone réservée en soulevant délicatement la masse. Étendre la garniture au mascarpone sur les doigts de dame réservés, puis couvrir de la crème de citron réservée. Couvrir le plat de pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au lendemain. Laisser reposer 10 minutes à la température ambiante avant de servir.

4. Au moment de servir, fouetter le reste de la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Garnir le tiramisu de la crème fouettée et des amandes pralinées.