

Tiramisu au lemon curd



3 oeufs
50g de sucre + 10g
20g de sucre vanillé maison
250g de mascarpone
3cc de lemon curd
des petits biscuits à la cuillère ou des spéculoos
200ml de jus d'orange ou de limoncello
quelques cubes de citron confit

Faire blanchir les jaunes d'oeufs avec les sucres avec un fouet.

Ajouter le mascarpone et continuer à fouetter 2 ou 3 minutes, la préparation devient assez ferme.

Monter les blancs en neige avec les 10g de sucre pour les serrer.

Mélanger les blancs en neige avec les jaunes blanchis : commencer par mettre 1 cuillère à soupe pour détendre les jaunes puis ajouter le reste des blancs en mélangeant tout doucement de bas en haut.

Dans un bol mettre 3 ou 4 cuillères à café de lemon curd, voire plus, et ajouter en mélangeant très délicatement la moitié de la préparation au mascarpone.

Dans de petits verrines, placez un biscuit à la cuillère et arroser avec le jus d'orange ou le limoncello. Recouvrir de mousse au lemon curd et ensuite d'une couche de mousse nature. Terminer avec 3 ou 4 cubes de citron confit.

Mettre au réfrigérateur pour quelques heures, l'idéal est une nuit pour que les parfums se développent.

Source : inspiré du livre "Tiramisu" de Sylvie Aït-Ali