

Tiramusi aux pêches et au Banyuls



Préparation 20 mn

Réfrigération : au moins 4 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

4 belles pêches jaunes bien mûres

24 biscuits à la cuillère

300 g de mascarpone

3 oeufs (jaunes et blancs séparés)

60 g de sucre en poudre

6 c à s de Banyuls

Cacao en poudre non sucré

Laisser un peu le mascarpone à température ambiante pour qu'il s'assouplisse.

Dans un saladier fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter le mascarpone en continuant à fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement au mélange précédent en 2 ou 3 fois.

Éplucher les pêches, les dénoyauter, couper la chair en morceaux en récupérant le jus qui s'écoule, et les mixer en purée.

Mettre le jus de pêche et le Banyuls dans une assiette. Prendre 6 coupes, tremper rapidement 12 biscuits à la cuillère dans le Banyuls, les répartir dans les 6 coupes (soit 2 biscuits par coupe), répartir la purée de pêche dans les coupes et recouvrir avec à nouveau 2 biscuits à la cuillère trempés dans le jus au Banyuls. Terminer par la crème au mascarpone et mettre au frais au moins 4 h.

Pour le service saupoudrer de cacao.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>