

Tiramisu au citron

Ingredients
Sirop au citron
150g d'eau
120g de sucre
le zest + le jusd'un citron
Curd au citorn
110g de jus de citron
15g de maïzena
30g de beurre
2 oeufs
100g de sucre
Mousse au citron
3 oeufs
120g de sucre
500g de mascarpone
70g de jus de citron
le zestd'un citron
14 biscuits cuillers

Sirop au citron

Faire chauffer ensemble le zest, le jus de citron, l'eau et le sucre jusqu' ce que le sucre soit compltement fondu

Laisser refroidir et mettre de ct

Curd au citron

Faire chauffer ensemble le jus de citron , le sucre, les oeufs battus et la maïzena jusqu' obtenir une prparation paisse comme une crme ptissire

Hors du feu incorporer le beurre

Filmer au contact et laisser refroidir

Mousse au citron

Sparer les blancs des jaunes d'oeuf

Monter les blancs en neige et mettre de ct

Fouetter les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu' obtenir une prparation blanche et mousseuse

Ajouter le mascarpone, le jus de citron et le zest et fouetter nouveau

Incorporer les blancs d'oeuf dlicatement l'aide d'une maryse

Montage

- Pour un plat de 22 x 16cm ; pour 8 personnes -

Tremper 1 1 les biscuits cuillers dans le sirop

Les disposer une couche dans le fond du plat

Verser une couche de mousse

Mettre des filets de curd au citron, pas en grosse quantit sinon ça sera coeurant

Disposer une nouvelle couche de biscuits cuillers pralablement tremper dans le sirop de citron

Verser le reste de mousse au citron, lisser le dessus pour que ce soit propre

Pocher le curd restant sur le dessus du tiramisu

Laisser au miinimum 4h au frais
