

Tiramisu citron

Ingredients
110g de mascarpone
80g de crème liquide entière
2cuillères à soupe de sucre glace
1/2 citron
des biscuits cuillers
du lait
Curd au citron
80g de sucre
1 citron
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
60g de beurre

Étape de la recette

- Pour 4 coupelles -

Tremper des biscuits cuillers dans le lait et garnir le fond de la coupelle

Fouetter ensemble le mascarpone, la crme liquide et le sucre glace jusqu' ce que la mousse soit bien ferme

Incorporer dlicatement le jus du 1/2 citron

Verser une couche de mousse, puis remettre une couche de biscuits cuillers pralablement tremper dans du lait

Recouvrir de mousse citron

Mettre au frais 1h

Curd au citron

Prlever le zest du citron et le frotter avec le sucre

Fouetter l'oeuf, le jaune d'oeuf et le sucre ensemble

Verser le jus de citron

Faire chauffer, en mlangeant, jusqu' ce que la prparation paississe

Incorporer le beurre en petits morceaux et mlanger

Laisser refroidir et verser dans les verrines

Mettre au frais 2h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr