



Tiramisu au Cointreau



pour 6 verrines:

sirop: 150 g de sucre semoule

3 càs de cointreau

1/2 càc d'extrait de café

— — —

12 biscuits à la cuiller

3 oeufs moyens

80 g de sucre semoule

250 g de mascarpone

2 càs de cointreau

1/2 càc arôme naturel d'orange

1 sachet sucre vanillé

— — —

Facultatif: 50 g de chocolat couverture
orange

2 càs de cointreau

1 càc de praline grains

6 kumquats confites

Porter à ébullition le sucre avec 150 g d'eau pendant 5 mn, ajouter le cointreau et l'extrait de café, réserver.

Fondre au bain-marie la couverture et le cointreau, étaler sur feuille de silpat, ajouter la praline, refroidir complètement avant découpe.

Séparer les jaunes des blancs, blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la mascarpone, l'arôme d'orange, le cointreau, lisser le mélange.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, les serrer avec le sucre vanillé. Incorporer délicatement au 1er mélange.

Couper les biscuits en deux, les tremper dans le sirop. Garnir les verrines par couches alternées. Couvrir les tiramisu d'un papier film, réserver au frais.

Saupoudrer de cacao avant de servir.

Dégustation parfaite après ... 48 h au frais !