



Tiramisu original



Tiramisu original - © Nathalie Carnet

2 personnes

Très facile

40 min.+ 0 min. de cuisson

Bon marché

Proposer une recetteImprimerMon carnet de recettes

Ingrédients

250 g de mascarpone

150 g de biscuits à la cuillère

2 oeufs (environ 110 g)

50 g de sucre

1 grande tasse(s) de café noir tiède

[Visualiser l'article](#)

cacao amer

Préparation

1.

Séparez les jaunes des blancs d'œuf. Fouettez les jaunes avec la moitié du sucre, jusqu'à obtenir une préparation blanche et mousseuse. Ajoutez petit à petit le mascarpone tout en continuant de fouetter. Réservez au frais.

2.

Montez les blancs d'œuf en neige avec le reste du sucre. Incorporez une cuillerée de ces blancs à la crème au mascarpone, mélangez rapidement puis ajoutez petit à petit le reste des blancs en neige en remuant délicatement de bas en haut.

3.

Laissez reposer au réfrigérateur 3 h environ.

4.

Répartissez la moitié de la préparation dans deux grands ramequins. Trempez les biscuits dans le café tiède, et déposez-les sur la crème. Recouvrez d'une couche de crème, et répétez ces étapes jusqu'à ce que les ramequins soient remplis.

5.

Saupoudrez de cacao amer et dégustez.

L'astuce

« L'incontournable dessert made in Italie ! »

Jeune chef sicilien, Massimo Tringali a fait ses classes au Royal Monceau auprès du chef Davide Bisetto. Il est passé ensuite à la Casadelmar de Porto-Vecchio (deux étoiles au Michelin). Depuis octobre 2016, sous la houlette de Massimo Mori, il est aux commandes de l'Emporio Armani Caffè.*

* 149, bd Saint-Germain, Paris-6e. Tél. : 01 45 48 62 15.