



🕒 30 MIN 🍴 DÉBUTANT 🌿 VÉGÉTARIEN

Tiramisù aux fraises et au chocolat

FRAISES ET CHOCOLAT NOIR FORMENT UN DUO DE CHOC, COMME EN TÉMOIGNE AVEC GOURMANDISE CE TIRAMISÙ AUX FRAISES, AU CHOCOLAT ET AUX BISCUITS À LA CUILLÈRE.

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

250 g	de fraises
2 cs	de sucre
0,5 dl	de jus d'orange
3 cs	de sirop, p. ex. de fraise
20 g	pèlerines (biscuits à la cuillère), env. 180 g
20 g	de chocolat noir Cacao Trinidad, 80% de cacao, pour la finition
Crème:	
100 g	de chocolat noir Cacao Trinidad, 80% de cacao
1,2 dl	de crème
120 g	de mascarpone
250 g	de séré maigre
1 cs	de sucre vanillé Bourbon

Préparation

①

Pour la crème, casser le chocolat en morceaux. Les faire fondre lentement à feu doux dans la crème. Laisser tiédir. Mélanger le mascarpone avec le séré et le sucre vanillé. Y incorporer la crème au chocolat.

②

Couper les fraises en dés et les mélanger avec le sucre. Réduire en purée à l'aide d'un mixeur-plongeur. Mélanger le jus d'orange avec le sirop. Répartir une couche de biscuits dans un plat à gratin. Les arroser de la moitié du jus d'orange. Y étaler la moitié de la purée de fraises, couvrir avec la moitié de la crème au chocolat. Recouvrir du reste des biscuits. Arroser du reste du jus d'orange, recouvrir du reste de la purée de fraises et terminer avec le reste de la crème au chocolat. Laisser reposer le tiramisù au réfrigérateur durant env. 1 h. Pour servir, prélever de fins copeaux sur le reste du chocolat à l'aide d'un couteau économe et en décorer le dessert.

Temps de préparation

Préparation env. 30 min
+ repos env. 1 h

Photos: Pia Grimbühler

Recettes: Margaretha Junker