



Tiramisu au citron

Ingredients

Sirop au citron

150g d'eau
120g de sucre
le zeste + le jus d'un citron

Curd au citron

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 zeste d'un citron
14 biscuits cuillers

Sirop au citron

Faire chauffer ensemble le zeste, le jus de citron, l'eau et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu

Laisser refroidir et mettre de côté

Curd au citron

Faire chauffer ensemble le jus de citron, le sucre, les oeufs battus et la maïzena jusqu'à obtenir une préparation épaisse comme une crème pâtissière

Hors du feu incorporer le beurre

Filmer au contact et laisser refroidir

Mousse au citron

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf

Monter les blancs en neige et mettre de côté

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

Ajouter le mascarpone, le jus de citron et le zeste et fouetter à nouveau

Incorporer les blancs d'oeuf délicatement à l'aide d'une maryse

Montage

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

Tremper 1/2 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 quantité sinon ça sera cœurant

Disposer une nouvelle couche de biscuits cuillers préalablement 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 minimum 4h au frais
