

Tiramisu aux Fraises

Ingrédients

- 500gr fraises fraîches
- 250gr mascarpone
- 3 oeufs
- 80gr sucre en poudre
- 16 à 18 biscuits à la cuillère (fait maison avec le moule 30 madeleines allongées)
- Du sirop de fraise



1 Préparation des alvéoles

Posez le moule Cubicubes sur une plaque aluminium perforée. Équeutez et coupez 20 belles fraises de taille régulière en morceaux. Placez les au fond de chaque carré. Coupez le reste des fraises en cubes et réservez.



2 Appareil au mascarpone

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les 3 jaunes avec les 80 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Incorporez les 250 g de mascarpone et fouettez à vitesse lente jusqu'à obtenir une crème lisse. Montez les 3 blancs en neige très ferme, puis incorporez-les délicatement à la maryse.



3 Garniture et montage

Repartir l'appareil par dessus les fraises de manière à bien garnir les angles sans déplacer les fruits. Disposez les boudoirs imbibés de sirop de fraise par dessus puis alternez les couches de crème/fraise/biscuits jusqu'à épuisement.



4 Blocage au congélateur & Démoulage

Filmez au contact le dessus de la préparation puis placez le moule au congélateur pendant 5 à 6 heures minimum. Démoulez immédiatement dès la sortie du congélateur sur votre plat de service, puis laissez décongeler au réfrigérateur pendant 4 heures avant de servir.

