



Le tiramisu à l'orange & au panettone

Recette pour 4 personnes. Préparation : 15 min. Frais : au moins 2h.

Ingrédients

Panettone : 2 grandes tranches
Jus d'oranges : 10 cl
Cointreau : 3 cl
Oeufs : 3
Mascarpone : 250 g
Sucre en poudre : 50 g
Arôme naturel d'orange : 1 c. à moka
Sucre cristallisé orange : 2 berlingots (Zuk-Zak)

Matériel

une balance ménagère
un plat transparent
une petite jatte
un fouet
une grande jatte
un couteau pointu



Réalisation > la préparation

1. Déposer les 2 grandes tranches de panettone au fond d'un plat transparent.
2. Les imbiber avec le jus d'oranges et le Cointreau.

Réalisation > la crème au mascarpone

3. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Monter les blancs en neige.
4. Battre les jaunes avec le sucre en poudre puis incorporer l'arôme naturel d'orange et le mascarpone.
5. Mélanger délicatement le tout et ajouter délicatement les blancs en neige.

Réalisation > la mise en place

6. Recouvrir les tranches de panettone de cette crème à l'orange.
7. Recouvrir le plat d'un film alimentaire et le placer au frais durant au moins 2 heures.
8. Saupoudrer de sucre coloré juste au moment de servir et de mini-dés d'écorces d'oranges confites éventuellement marinées dans du Cointreau.
- il vaut mieux attendre le dernier moment pour saupoudrer de sucre en poudre coloré afin que la couleur reste fraîche -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com

Tiramisu à l'orange et au panettone