



Tiramisu au pain d'épices et vin chaud

Recette pour 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 2 min. Frais : 3 h au moins voire une nuit.

Ingrédients

Mascarpone : 250 g
Oeufs : 3
Sucre en poudre : 100 g

Vin rouge d'Alsace (Pinot noir) : 7,5 cl
Cassonade : 2 c. à s.
Gingembre, anis, muscade, cannelle en poudre : 1 c. à c.
Clous de girofle : 2
Tranches de pain d'épices : 6

Cassonade, étoiles de badiane et bâtons de cannelle

Matériel

un batteur avec fouets à neige
2 grandes jattes
un verre doseur
une balance ménagère



Réalisation > la crème au mascarpone

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Dans une jatte, monter les blancs en neige ferme
3. Dans l'autre jatte, fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir une mousse éclaircie.
4. Mélanger cette mousse avec le mascarpone, bien lisser l'ensemble puis ajouter les blancs en neige délicatement.

Réalisation > le pain d'épices au vin chaud

5. Faire bouillir le vin rouge avec la cassonade et y laisser infuser les épices en poudre et les clous de girofle durant au moins une heure.

Réalisation > le montage

6. Découper les tranches de pain d'épices au diamètre intérieur de vos verrines si vous servez ce tiramisu en parts individuelles avec un emporte-pièce ou un gabarit et en napper le fond. Tremper les ronds de pain d'épices dans le vin chaud aux épices.

- ôter les clous de girofle avant de tremper les ronds de pain d'épices -
- préférer des verrines ou un plat de service transparent, pour faire apparaître les couches de l'entremets -

7. Recouvrir cette couche de pain d'épices de la crème au mascarpone.

Réalisation > le service

8. Recouvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

9. Au moment de servir, saupoudrer toute la surface du tiramisu avec de la cassonade mêlée à du mélange de quatre-épices en poudre.

10. Décorer éventuellement avec une étoile de badiane ou un bâton de cannelle.

