

Tiramisu Citron

8 h 45 + refroidissement · 12 personnes

Au moins 8 h au frais ; prévoir aussi le refroidissement.



INGRÉDIENTS

Crème de citron :

4 gros jaunes d'œufs

4 gros œufs

1 pincée de maïzena

250g de sucre

2 citrons zestés

2 citrons fraîchement pressé

120g de beurre doux

Sirop de citron :

125ml d'eau

50g de sucre

1 citron pelé et pressé

Quelques feuilles de basilic (facultatif)

Crème :

300 g de crème liquide entière froide, à fouetter

300g de crème de citron (réalisée en 1ère étape)

450g de mascarpone à température ambiante

Assemblage :

Environ 400 g de biscuits à la cuillère, à ajuster à la taille du plat

Décoration :

1 citron

Quelques feuilles de basilic

ON PASSE EN CUISINE

1. Crème de citron : Dans un bol, mélangez le sucre avec les zestes de citron.

2. Dans une casserole, ajoutez les jaunes d'œufs avec les œufs entiers.

3. Incorporez le mélange sucre/zestes de citron, la maïzena et le jus de citron. Fouettez le tout à feu moyen.

4. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à ce que la crème épaississe.

5. Passez la crème dans une passoire.

6. Une fois que c'est fait, réservez-la au frigo.

7. Sirop de citron : Pendant que la crème de citron refroidit, préparez le sirop de citron.

8. Dans une casserole, ajoutez le citron pelé et versez le jus de citron, le sucre, l'eau et quelques feuilles de basilic (facultatif).

9. Portez à ébullition à feu moyen puis réservez hors du feu pour que le sirop refroidisse.

10. Crème : Dans un grand bol, fouettez la crème liquide entière froide.

11. Dans un autre bol, fouettez le mascarpone avec 300 g de crème de citron refroidie (réservez le reste au frigo pour le dessus).

12. Ajoutez ensuite la crème fouettée. Mélangez à la maryse jusqu'à obtenir une crème bien lisse.

13. Assemblage : Dans un bol avec le sirop de citron, faites tremper les biscuits un par un.

14. Disposez-les en rangées bien serrées, dans le plat. Étalez la moitié de la crème par-dessus en allant bien jusqu'aux bords.

15. Renouvelez l'opération des biscuits et étalez la fin de la crème par-dessus.

16. Pour finir, étalez la fin de la crème de citron par-dessus.

17. Couvrez le plat et placez-le au frigo pendant 8 heures ou toute la nuit.