

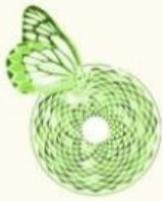


Tiramisu aux fleurs

Ingédients pour 4 verrines

- 3 grappes de fleurs de glycine violette et 1 grappe de fleur de lilas violet (attention à ne pas confondre la glycine avec la cytise qui est toxique)
- 250g de mascarpone
- 3 oeufs
- 10 biscuits à la cuillère ou petits sablés
- 100g de sucre blond
- optionnel : 1 cuillère à café de liqueur (chouchen, amaretto, fleur d'oranger) Il est mieux de d'abord goûter sans liqueur pour découvrir le goût des fleurs

Instructions



1. Laver les fleurs à l'eau claire
2. Mélanger le sucre et jaune d'oeuf, puis mélanger avec la mascarpone
3. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel
4. Incorporer délicatement les blancs
5. Dans une verrine alterner une couche de biscuits à la cuillère écrasés, une couche de crème, une couche de fleurs, et monter ainsi de suite en terminant par une couche de fleurs décoratives.
6. Déguster à température ambiante ou froid.

Nb : On peut ajouter sur le dessus du tiramisu la traditionnel cacao en poudre ou des éclats d'amande.

Les fleurs de lilas violet sombre ont plus de goût que les fleurs de lilas violet pale ou de lilas blanc.

By Core Line