

Tiramisu aux framboises ou comment recycler ses macarons ratés



Pour 6 personnes :

Ingrédients :

- 500g de mascarpone
- 6 cuillères à soupes de sucre
- 4 oeufs
- 200 g de framboises fraîches
- du coulis de framboises
- vos macarons ratés (ou non :))



Etape 1 : La crème

- 1- Préparer tous les ingrédients (photos 1 et 2).
- 2- Séparer le blanc des jaunes des 4 oeufs.
- 3- Ajouter le sucre au jaunes et fouetter. Ajouter le mascarpone et fouetter de nouveau. (photo 3)
- 4- Monter les blancs en neige. (photo 4) Puis les incorporer au reste de la préparation. (photo 5)

Etape 2 : Le Montage

- 1- Tremper les macarons dans le coulis et tapiser le fond d'un plat ou d'une verrine.
- 2- Mettre une couche de crème.
- 3- Renouveler l'opération.
- 4- Réserver au frais pendant quelques heures. Avant de servir disposer des framboises fraîches. (photo 6)

Etape 3 (option) : Le Coulis de Framboises

- 1- Pour cette recette, j'ai utilisé du coulis de framboises acheté chez Picard. Mais voici d'autres options :
- 2- Le fait maison : Mixer des framboises fraîches avec du sucre et un peu de citron. Puis passer la préparation au chinois.
- 3- Quand on a pas le temps : le coulis surgelé comme dans ma recette ou si on n'en trouve pas : du sorbet à la framboises ! Laisser simplement fondre le sorbet et votre coulis est prêt !! J'espère que ces méthodes vous aiderons !

