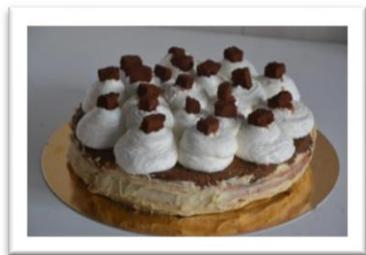


Tiramisu revisité façon Cyril Lignac version familiale



Ingrédients pour 6 personnes :

BISCUIT CUILLER

- 160 g de farine
- 30 g de fécule de pomme de terre
- 160 g de sucre
- 160 g de blancs d'œufs (environ 6 œufs)

- 100 g de jaunes d'œufs

CRÈME MASCARPONE

- 140 g de mascarpone
- 280 g de crème liquide
- 80 g de sucre

ÉMULSION CAFÉ

- 80 g d'expresso
- 20 g de sucre
- 1 g de gomme xanthane

PUNCH CAFÉ

- 450 g d'expresso
- 35 g de sucre

- 12 g de gélatine

INGRÉDIENTS DIVERS

- 150 g de chocolat blanc
- 20 g de cacao en poudre

Etape 1 : Biscuit cuiller

- 1- Battre les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre (photo 1) jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse (photo 2).
- 2- Ajouter la farine et la fécule de maïs tamisées (photos 3 et 4).
- 3- Monter les blancs en neige avec la moitié du sucre restant (photo 5).
- 4- Les incorporer délicatement à la préparation (photo 6).
- 5- Pocher la préparation dans un cercle chemisé (photo 7).
- 6- Cuire à 220°C pendant 15 minutes (photo 8). Laisser refroidir au frais.

Etape 2 : Crème mascarpone

- 1- Mélanger la crème et le sucre (photo 9).
- 2- Détendre le mascarpone avec le mélange précédent (photo 10).
- 3- Monter délicatement au fouet (photo 11).

Etape 3 : Émulsion café

- 1- Mélanger l'expresso et le sucre (photo 13). Refroidir à 25°C.
- 2- Ajouter la gomme xanthane (photo 12) en mixant sans arrêt avec le mixeur plongeant (photo 14).
- 3- Mettre en poche et conserver au frais (photo 15).

Etape 4 : Punch café

- 1- Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide pendant 20 minutes.
- 2- Zester la moitié de l'orange dans le sucre. (Conserver l'autre moitié)
- 3- Ajouter le sucre dans l'expresso puis la gélatine préalablement égouttée.
- 4- Conserver à 25°C pour tremper les biscuits.

Tiramisu revisité façon Cyril Lignac version familiale



Etape 5 : Montage

- 1- Retirer la partie haute du biscuit et les côtés.
- 2- Retourner le biscuit et étaler finement du chocolat blanc préalablement fondu (photos 16 & 17).
- 3- Laisser au réfrigérateur pour faire durcir le chocolat.
- 4- A l'aide d'une cuillère, imbiber le gâteau avec le punch café (photo 18).
- 5- Monter la crème mascarpone, puis la mettre en poche et réaliser des boules sur le dessus du biscuit (photo 19).
- 6- Pocher de l'émulsion café dans chaque boule (photo 20).
- 7- Dans le reste des morceaux de biscuit, détailler des petits cubes et les rouler dans le cacao en poudre (photos 21 & 22).
- 8- Poser un cube sur chaque boule de crème (photo 23).

Source : [Le Meilleur Pâtissier](#)