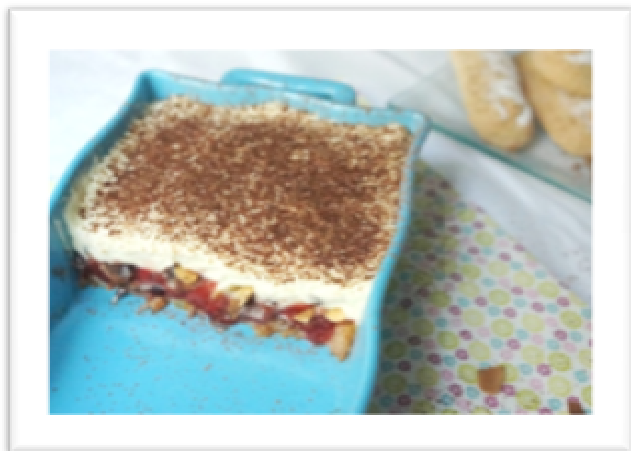




Toque & Tablier



Tiramisu facile aux figes et amandes

Pour 6 personnes

Préparation : 25 minutes

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 700g de figes violettes (ou une vingtaine de taille moyenne)

L'épicer :

- 5 œufs
- 30g de sucre + 4 cuillères à soupe rases pour la compotée de figes
- 9 biscuits à la cuillère (et pas de boudoirs !)
- 15g d'amandes effilées ou 2 cuillères à soupe rases
- 6 cuillères à soupe de porto (ou Marsala si vous avez)
- Un peu de cacao amer

Le crémier

- 15g de beurre
- 380g de mascarpone

Mon secret chuchoté à l'oreille : Goûtez vos figes avant toute chose chez votre primeur. Prenez-les de France (les fameuses figes de Solliès sont particulièrement savoureuses). Si elles vous semblent très sucrées, mettez une cuillère à soupe de sucre en moins dans votre compotée.

1. La compotée de figes :

Mettre dans une casserole les figes coupées en petits morceaux avec le beurre et 4 cuillères à soupe rases de sucre. Faites « compoter » doucement sur feu doux à couvert jusqu'à ce qu'il y ait une petite

ébullition (à peu près 10 min) et laisser cuire à découvert pendant les 5 dernières minutes. (L'idée est d'avoir une texture qui ressemble à de la confiture). Réservez.

2. La torréfaction des amandes :

Pendant ce temps, faites torréfier dans une poêle chaude les amandes effilées. Attention, dès qu'elles commencent à dorer, cela va vite ! Il faut donc remuer en permanence à partir de ce moment là pour ne pas qu'elles brûlent. Retirez du feu quand elles ont pris une belle couleur ambrée/cuivrée. Réservez.

3. La crème de mascarpone :

Séparez les jaunes des blancs. Montez les blancs en neige fermes. Battez les jaunes avec le sucre. Ajoutez le mascarpone et mélangez. Ajoutez ensuite les blancs montés en neige en soulevant délicatement la masse (comme si vous faisiez une mousse). Réservez cette crème.

4. Le trempage des biscuits :

Dans une assiette creuse, disposez 3 biscuits à la cuillère et arrosez-les de 2 cuillères à soupe de Porto. Au fur et à mesure, vous les rangerez dans votre plat de service. Recommencez la manip' 3 fois pour que tous les biscuits soient arrosés de porto.

5. Montage

Ajoutez la compotée de figues sur les biscuits, parsemez d'amandes effilées. Ajoutez dessus la crème de mascarpone. Filmez à contact (c'est-à-dire que votre papier film est posé directement sur la crème, cela vous permettra de la lisser facilement) et laissez-là au frais pendant au moins 5h.

6. Au moment de servir, saupoudrez de cacao amer avec une petite passoire ou une boule à thé et envoyez !