

TIRAMISU MARRON GLACE

Recette de @gretab82 revisitée par @chefzanoni_simone

Dessert 5 à 6 personnes. A préparer 24 à 48 heures avant dégustation.
Idéalement préparer les Savoïardi 48 h avant et le tiramisu 24 h avant.

Ingrédients :

Savoïardi (20 biscuits environ) :

- 5 œufs.
- 85 g de sucre (40 g dans les blancs d'œuf, 45 g dans les jaunes d'œuf).
- 30 g de fécule de pomme de terre.
- 80 g de farine T55.
- 1 pincée de sel.
- Du sucre glace.



Tiramisu :

- Biscuits Savoïardi (20 environ, à défaut des biscuits à la cuillère ou des boudoirs).
- 5 œufs .
- 500 g de mascarpone (à température ambiante).
- 250 g de marrons glacés (ou de pâte de marron déjà prête).
- 100 g de sirop de marrons glacés (à défaut 5 cuillères à soupe de sucre). → pour les jaunes d'œuf.
- 1 cuillère à soupe de sucre → pour les blancs d'œuf.
- 50 ml de Marsala ou de liqueur d'amande.
- 1 pincée de sel.
- 1 gousse de vanille (A défaut un arôme de vanille en liquide ou en poudre).
- 4 mugs de café pas trop fort (mais c'est selon le goût de chacun).
- Du cacao amer en poudre.
- Des restes de tablettes de chocolat.
- Des morceaux de meringue.
- 50 g d'un mélange de noix, de pistache et de copeaux de chocolat.

Facultatif : un peu de Grappa, de Whisky ou de Brandy pour badigeonner les biscuits.

Préparation des Savoïardi :

Four préchauffé à 190 °C.

1/. « Blanchir » les jaunes d'œuf avec le sucre dans le bol du robot équipé du fouet ballon jusqu'à obtenir un mélange mousseux et aérien.

2/. Battre les blancs d'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'il soient bien montés en neige.

3/. Incorporer délicatement à l'aide d'une maryse les blancs montés en neige ainsi que le mélange farine et fécule tamisé aux jaunes d'oeuf. Procéder alternativement par petites quantités de chaque élément à ajouter.

4/. Mettre le mélange dans une poche et dresser les biscuits sur des plaques recouvertes de papier cuisson et saupoudrées de sucre glace.

Saupoudrer ensuite les biscuits de sucre glace.

5/. Enfourner les plaques et laisser cuire 10 minutes (surveiller et ajuster le temps si besoin). A mi-cuisson, entrouvrir le four.

Réalisation du tiramisu :

1/. Dans le bol du robot équipé du fouet ballon, mélanger les jaunes d'oeuf et le sirop de marrons glacés jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

2/. Parallèlement, mixer les marrons glacés au robot couteau pour réaliser une pâte (pas trop fine).

3/. A vitesse lente, ajouter la pâte de marron réalisée au mélange œuf et sirop de marrons glacés.

4/. Ajouter la liqueur d'amande tout en continuant à mélanger.

5/. Ajouter ensuite les graines de la gousse de vanille tout en continuant le mélange.

6/. Ajouter le mascarpone et mélanger encore jusqu'à obtenir un mélange crémeux et homogène. Stopper le mélange.

7/. Monter les blancs d'oeuf en neige au batteur électrique et ajouter éventuellement un peu de sirop de marrons glacés.

8/. Incorporer délicatement à la maryse les blancs d'oeuf monté en neige au mélange préparé dans le robot.

9/. Réaliser ensuite le montage du tiramisu dans un plat rectangulaire, ou dans des verrines individuelles. Adapter le montage au contenant utilisé, mais le principe est d'alterner les couches suivantes :

- 1 couche de crème.

- 1 couche de Savoirdi imbibés de café et badigeonnés ensuite de Grappa.

- 1 couche de crème.

- Saupoudrage de cacao amer et de chocolat râpé.

- 1 couche de Savoirdi.

Il faut en tout cas terminer par une couche de crème sur laquelle il est joli de laisser des « vagues », saupoudrer du cacao amer et parsemer du mélange de noix et de pistache puis de copeaux de chocolat.

10/. Disposer quelques morceaux de meringue, un peu de cacao amer et de chocolat râpé puis réserver au réfrigérateur.

