Mmmmh!

Tiramisu minute

Ingrédients

4 jaunes d'oeuf
200 g de sucre en poudre
300 g de mascarpone
500 g de crème liquide
40 cl de café
40 g de poudre de cacao
48 boudoirs (savoiardi)

Personnes: 10

Temps de cuisson: 0 min.

Temps de préparation: 30 min.

Matériel spécifique

Siphon 1 l

Instructions

A l'aide d'un robot ou d'un fouet électrique, fouetter longuement les jaunes d'oeufs avec le sucre. Le mélange doit être épais mais liquide et le sucre complètement dissout. Ajouter le mascarpone et la crème. Recommencer à fouetter (très brièvement) pour obtenir un mélange bien homogène. Passer le tout dans un chinois avant de le verser dans la cuve du siphon.

Verser le mélange dans le siphon, visser une cartouche de gaz, bien agiter, visser une deuxième cartouche, bien agiter à nouveau et laisser reposer un quart d'heure au frigo.

Pour le dressage :

Tremper les savoiardi dans le café.

Déposer sur assiette, napper de mélange mascarpone en maintenant le siphon bien vertical, terminer en saupoudrant de cacao en poudre.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be