

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2016)
Heft: 79

Rubrik: Recette : tiramisù à la fraise

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**

Tiramisù à la fraise

par Olivier Martin, Auberge de Bogis-Bossey
Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 400 g de fraises (par exemple Mara des bois)
- 125 g de mascarpone
- 2 jaunes d'œufs
- 1,25 dl de crème
- 4 biscuits à la cuillère
- 1 sachet de thé aux fruits rouges
- Sucre fin
- Cacao
- 1 citron vert
- Poivre noir du moulin
- Safran en poudre

PRÉPARATION

Bouillir 2 dl d'eau et infuser le sachet de thé une dizaine de minutes ; ajouter 1 petite cuillère de sucre. Laisser tiédir. Répartir les biscuits dans un plat à gratin et verser le thé dessus. Réserver au frigo. Equeuter les fraises et les écraser à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée. Ajouter 1 à 2 cs de sucre, la moitié du zeste râpé du citron vert et 2 tours de moulin à poivre. Réserver au frigo. Préparer un sirop en faisant fondre à feu doux 35 g de sucre dans 0,25 dl d'eau. Une fois le sucre fondu, porter à ébullition durant 1 minute. Mettre les jaunes d'œufs dans un saladier, puis le placer dans un autre saladier d'eau glacée. Verser le sirop chaud sur les jaunes d'œufs et fouetter énergiquement durant 10 minutes, de manière à obtenir une crème épaisse. Réserver au frigo. Fouetter la crème en chantilly et la parfumer avec une pointe de safran. Mélanger le mascarpone avec la crème d'œufs, puis ajouter la chantilly. Dans quatre verrines, répartir une couche de fraises, puis une fine couche du mélange au mascarpone, ajouter les biscuits coupés

en deux (attention à les manipuler avec une cuillère à soupe, afin qu'ils ne se cassent pas), remettre une couche de fraises, une couche épaisse de mélange au mascarpone. Mettre au moins 2 heures au frigo avant de servir.

LES CONSEILS DU CHEF

- On peut réaliser ce dessert avec d'autres fruits, par exemple des pommes en automne. Dans ce cas, choisir un thé qui se marie bien avec le fruit choisi (avec la pomme ou la poire, un thé à la cannelle).
- Pour une version alcoolisée, imbiber les biscuits avec de la liqueur de framboise.
- Choisir des biscuits qui absorbent bien le liquide : pour cela, casser un biscuit en deux et vérifier la taille de ses alvéoles. Plus le biscuit a de grandes alvéoles, mieux il conviendra.

LE CONSEIL D'ANNICK

Pour aller plus vite, fouetter directement le sucre avec les jaunes d'œufs, sans faire de sirop. La crème sera un peu moins épaisse et plus mousseuse.