



Tiramisu aux framboises et spéculoos

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 œufs
- 250 g de mascarpone
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de framboises
- spéculoos

Préparation :

1. Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes, le sucre roux et le sucre vanillé.
2. Ajouter le mascarpone et fouetter le tout.
3. Monter les blancs en neige et incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent.
4. Écraser les framboises dans une jatte.
5. Tapisser les verrines de biscuits (spéculoos). Recouvrir de framboises, étaler par-dessus une couche de la préparation (œufs, sucre, mascarpone).
6. Puis, alterner biscuits, la purée de framboises et crème. Terminer par une couche de crème et mettre des framboises pour la déco.
7. Laisser reposer au frais avant de déguster et avant de servir saupoudrer de spéculoos



Crumble de fruits rouges

Ingrédients pour 8 personnes :

- 150 g de farine
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 800 g de fruits rouges (groseilles, fraises, framboises, seuls ou en mélange)

Préparation :

Verser la farine et le sucre dans une terrine, ajouter le beurre en petits morceaux et bien mélanger le tout jusqu'à ce que la pâte ressemble à de la chapelure.

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Pendant ce temps, laver les fruits (égrapper les groseilles) et couper les plus gros en morceaux. Les disposer dans un plat allant au four et recouvrir avec la pâte en saupoudrant. Mettre au four 30 mn.

Sortir du four et laisser refroidir. On peut alors parsemer d'un zeste de citron fraîchement râpé et déguster avec une boule de vanille.





Charlotte aux fruits rouges

Ingrédients pour une charlotte de 24 cm :

30 biscuits cuillère
Sirop de fruits rouge
Un peu d'eau
Des fruits rouges frais: framboises, mûres,
myrtilles, groseilles

Pour la bavaroise aux fruits rouges:

180 de purée de fruits rouges
55 g de sucre en poudre
200 ml de crème liquide entière froide
20 g de sucre glace
8 g d'agar-agar ou 3 feuilles de gélatine

Matériel:

Un cercle pâtissier rond de 24 cm de diamètre
Une assiette de service

Préparation :

- 1. Préparez votre cercle pâtissier**, posez-le directement sur votre assiette de service.
Mélangez le sirop de fruits rouges avec un peu d'eau.
Taillez les boudoirs en enlevant le bout, veillez à ce qu'ils soient tous de la même taille.
Trempez la face plate (uniquement) de chaque biscuit en tapiser les bords et le fond du cercle
- 2. Préparez votre crème bavaroise:**
Faites chauffer la purée de fruits rouges ajoutez l'agar-agar en fouettant vigoureusement afin d'éviter la formation de grumeaux. Cuire ainsi 2 bonnes minutes.
Laissez refroidir.
Entre temps, Montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme sucrez-la avec le sucre glace.
Incorporez la chantilly à la purée de fruits rouges délicatement en soulevant avec votre maryse.
- 3. Montage de la charlotte aux fruits rouges:**
Versez la moitié de la crème bavaroise au fond du moule.
Disposez des fruits rouges de votre choix,
Recouvrir du reste de crème bavaroise.
Mettre au frais plusieurs heures.
- 4. Avant de servir :**
Décorez la charlotte avec des fruits frais. Vous pouvez saupoudrer d'un peu de sucre glace au moment de servir.

