

Tiramisu aux Fraises Charlotte Label Rouge

6 personnes | Préparation : 0 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

Le biscuit
– 3 oeufs
– 55 g de sucre semoule
– 50 g de farine
– 15 g de fécule de maïs
– 1 gousse de vanille

Le sirop de fraise
– 50 g de coulis de Fraises Label Rouge
– 50 g d’eau

La crème

– 300 g de Fraises Charlotte Label Rouge
– 200 g de mascarpone
– 50 g de sucre glace
– 160 g de crème liquide entière froide
– 2 oeufs
– 30 g de sucre en poudre

La décoration
– du coulis de fraises

Préparation :

Préparer le biscuit :
Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
Monter les blancs en neige en incorporant le sucre petit à petit jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
Ajouter les graines de la gousse de vanille, les 3 jaunes d'oeufs et fouetter rapidement.

A l'aide d'une maryse, incorporer délicatement la farine et la fécule.
Remplir une poche à douille avec cette préparation.
Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, pocher deux cercles légèrement plus grands que le cercle à pâtisserie qui sera utilisé pour le
dressage (environ 20 cm).

Cuire 20 minutes à 180°C. Laisser refroidir sur une grille.

Préparer la crème :
Dans un cul-de-poule fouettez le mascarpone avec la crème liquide bien froide et le sucre glace jusqu'à obtenir une crème montée bien ferme.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
Blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter ce mélange à la crème au mascarpone.
Monter les blancs en neige bien ferme et les incorporer délicatement à la crème à l'aide d'une maryse.
Réserver au frais.

Préparer le sirop :
Mélanger le coulis de fraises et l'eau.

Dressage :
Découper vos biscuits : l'un à la taille du cercle à pâtisserie (20 cm de diamètre) et l'autre légèrement plus petit (18 cm de diamètre).

Sur votre plat de service, déposer le cercle à pâtisserie puis chemiser le tour du cercle avec un ruban rhodoïd.
Placer le plus grand disque de biscuit dans le fond et l'imbiber de sirop à l'aide d'un pinceau.

Laver et équeuter les fraises. Les couper en deux dans le sens de la hauteur (sélectionner celles de taille égale). Les placer tout autour du cercle (la face coupée vers l'extérieur).

Verser la moitié de la crème, bien l'étaler pour combler les interstices entre les fraises.

Couper les fraises restantes en petits cubes et les déposer sur la crème.
Poser par dessus le second disque de biscuit, tasser légèrement et l'imbiber de sirop à l'aide d'un pinceau.
Etaler le reste de crème et bien lisser la surface.

Mettre au frais au moins 3h.
Avant de servir, démouler et décorer de quelques gouttes de coulis.