

LA RECETTE *du* LUNDI



tiramisu clementines & speculoos

dessert



INGRÉDIENTS

- 250 g de mascarpone
- 200 ml de crème liquide entière très froide
- 70 g de sucre glace du Comptoir
- 3 cuillères à soupe de sucre vanillé du Comptoir
- 200 g de speculoos du Comptoir
- 5 clémentines coupées en morceaux
- Mélange spéculoos du Comptoir
- 2 clémentines pour le jus
- Speculoos émiettés pour le dessus



Pour 6 personnes



PRÉPARATION :



1. Presse deux clémentines et filtre le jus afin d'éliminer toute pulpe excessive.
2. Pèle les autres clémentines, coupe-les en petits morceaux et retire soigneusement les peaux blanches pour éviter l'amertume.
3. Dans un saladier, fouette le mascarpone avec le sucre glace, le sucre vanillé et le mélange spéculoos du Comptoir.
4. Ajoute une à deux cuillères de jus de clémentine pour parfumer et assouplir la crème.
5. Monte la crème liquide bien froide en chantilly ferme.
6. Incorpore-la délicatement au mélange mascarpone à l'aide d'une spatule.
7. Montage du tiramisu
8. Trempe rapidement les speculoos dans le jus de clémentine.
9. Dispose une première couche de biscuits au fond du plat.
10. Ajoute une couche de crème mascarpone.
11. Répartis une partie des morceaux de clémentine.
12. Répète l'opération jusqu'en haut du plat.
13. Termine par une couche de crème et parsème de speculoos émiettés.

Repos & conservation

1. Laisse reposer le tiramisu au minimum 3 à 4 heures au réfrigérateur avant dégustation.
2. Il se conserve jusqu'à 48 heures sans problème, bien filmé.

