



JEU : EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT !



COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette du Tiramisu :

Quand on visite l'Italie, on s'installe forcément à une table d'un restaurant pour goûter le célèbre dessert Italien, le Tiramisu. Avec une recette simple issue d'un grand restaurant de Turinois, on ne peut que réussir son Tiramisu. En voici le détail de sa préparation :

- Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et le cognac. Faire blanchir
- Ajouter le mascarpone
- Battre les blancs en neige et les ajouter progressivement.
- Disposez des boudoirs imbibés de café dans le plat puis versez une couche du mélange crémeux. Répétez l'opération pour faire plusieurs couches
- Mettre au froid au moins la veille
- Avant de servir, saupoudrez de cacao amer.



Vous pouvez le servir dans des verrines, dans un grand plat, en bûche ou même en charlotte. De toute façon peu importe le contenant du moment qu'il y ait le plaisir des papilles !



LE SAVIEZ-VOUS ?

Crée en Italie au XVI^e siècle, le Tiramisu s'écrit normalement en italien « Tiramì sù » qui signifie littéralement « Tires moi jusqu'au ciel » pour remonter le moral d'une personne.

Aucune réelle trace écrite de cette recette ne remonte aussi loin dans l'histoire culinaire. Ce n'est qu'en 1968, qu'un livre italien en évoque la recette.

De ce fait, plusieurs légendes circulent sur l'origine de ce dessert si réputé en gastronomie.



2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 12 personnes

INGRÉDIENTS	ŒUFS	SUCRE	MASCARPONE	BOUDOIRS	CACAO AMER	CAFÉ FORT	COGNAC
POUR 6 PERSONNES	5	150 G	375 G	36	45 G	72 cl	2 cl
POUR 12 PERSONNES							

Solutions : 10 œufs, 300 g de sucre, 750 g de Mascarpone, 72 boudoirs, 90 g de cacao amer, 144 cl de café fort et 4 cl de cognac