



Le fameux Tiramisu de Cyril Lignac à ma façon

Pour 6 personnes : Préparation : env 30 mn, attention réfrigération : 8h

- 3 jaunes d'oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 200 g de mascarpone
- 30 cl fr crème fraîche épaisse
- **50 cl de café refroidi (remplacé chez nous par un mélange 2 cs rhum + 1 cs sirop de sucre canne + 2 cs d'eau ; mélange à refaire à l'identique si épuisé)**
- 36 biscuits à la cuillère
- 3 cs cacao en poudre

Dans un saladier, battre à l'aide d'un fouet les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone et la crème fraîche, mélanger. Diviser la préparation en 2, et mélanger une des 2 avec le cacao en poudre.

Préparer le mélange rhum, sucre de canne et eau et le verser dans une assiette creuse. Y tremper brièvement les biscuits à la cuillère côté non sucré. Puis en tapisser un plat rectangulaire côte à côte côté sucre pour le recouvrir complètement. Recouvrir le tout de la couche nature au mascarpone. Répéter l'opération en terminant par la couche cacaotée. Fimer et réfrigérer 8 h environ avant de servir.

Bon appétit !

Astuces : Visuellement, ce dessert est plus joli si on permute les 2 couches en terminant par la couche nature, et on saupoudre de cacao juste avant de servir. Il est possible de faire des versions individuelles en les montant directement dans des verrines transparentes. Je n'ai jamais essayé la vraie version au café de Cyril Lignac, car je n'aime pas du tout le café !