

TIRAMISU FRUITS ROUGES

Tiramisu fruits rouges est un gâteau très frais, à base d'un biscuit au chocolat . Léger et digeste, le plein d'antioxydants avec les fruits rouges et le chocolat.

Garniture

450 gr fruits rouges
60 gr miel
400 ml Lait de coco

Biscuit au chocolat

2 oeufs
60 gr féculé de pomme de terre
60 gr miel

70 gr chocolat noir pâtissier



🕒 40 minutes
🕒 22 minutes
🍴 6 personnes

Garniture



1. Ajouter 2-3 cuillères à soupe de sirop d'agave (ou miel) aux fruits rouges surgelés, et les mettre à décongeler au four ou à la casserole à feu doux pendant 10-15 minutes Puis égoutter et réserver.

2. Mixer ou battre 500 ml de lait de coco avec 50 g de miel ou sirop d'agave. Réserver

Biscuit



3. Mélanger 2 jaunes d'oeuf et 50 g de sucre (ou sirop, ou miel) au fouet, puis ajouter 60 gr de féculé de pommes de terre pour obtenir une pâte bien lisse.

4. Faire fondre au bain marie 50 g de chocolat pâtissier et le mélanger à la pâte.

5. Battre les 2 blancs d'oeuf en neige assez fermement et mélanger délicatement (en rouleau) à cette pâte.



6. Verser sur du papier sulfurisé sur la plaque du four, et lui donner une forme carrée ou rectangulaire. Puis cuire environ 12 minutes, jusqu'à ce que les bords brûissent.

7. Sortir du four et découper en rectangles régulier.

Fourrage



8. Tapisser le fond du moule avec des biscuits, adapter la forme pour ne pas laisser de vide (ou redécouper pour ajuster)

Refaire les 3 étapes précédentes : 1 couche biscuit, 1 couche crème, 1 couche fruits rouges



9. Verser une quantité généreuse de crème de coco sucrée pour que le biscuit l'absorbe largement



10. Répartir la moitié des fruits rouges égouttés.

Glaçage de surface



12. Couper le reste de biscuit en petits dés et les imprégner de sirop de fruits rouges. Puis les répartir sur les fruits rouges de la dernière couche.



13. Préparer le reste de la crème (s'il n'en reste plus, utiliser du lait végétal d'amande ou autre). Environ 150 ml. Ajouter 1/2 cuillère à café d'agar agar. Mettre le tout à frémir 2 minutes sans cesser de remuer.



14. Sortir du feu et ajouter le jus de fruits rouges restant (environ 50 ml). Laisser refroidir 5-10 minutes.



15. Répartir le glaçage sur le gâteau pour finaliser. On obtient une couche rose homogène.



16. Laisser prendre au frais quelques minutes, le temps que la surface se rigidifie.



17. Râper 20-30 g de chocolat noir par dessus, pour la finition.

