

LE TIRAMISU AUX FRAISES DE CHRISTOPHE FELDER

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/tiramisu-aux-fraises/>

Un tiramisu de Felder ultra gourmand aux fraises, une alternative rafraichissante aux tiramisus classiques

Chef : Christophe Felder

Parts : 4

Temps de préparation : 1 H

Temps de repos : 2 H

Volume : 4 verrines de 9 cm de diamètre

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Entremets, Gateau De Fraise, Tiramisu,

Ingrédients

Pour 4 verrines de 9 cm de diamètre

*Les Fraises

12 Fraises Environ...

*La Crème Mascarpone

de la Crème Mascarpone Pour les recettes, voir ICI

*Biscuits Cuiller

8 Biscuits Cuiller Pour la recette, voir ICI

*Coulis de fraises

600 grammes de Fraises

2 cuillères à soupe d'Eau Froide

1 cuillère à soupe de Sucre Glace

1/2 Citron

*Couche de sucre rouge

du Colorant alimentaire Couleur rouge

du Sucre

Pour 2 verrines de 9 cm de diamètre

*Les Fraises

6 Fraises Environ...

*La Crème Mascarpone

LE TIRAMISU AUX FRAISES DE CHRISTOPHE FELDER

de la Crème Mascarpone Pour les recettes, voir ICI

*Biscuits Cuiller

4 Biscuits Cuiller Pour la recette, voir ICI

*Coulis de fraises

300 grammes de Fraises

1 cuillère à soupe d'Eau Froide

1/2 cuillère à soupe de Sucre Glace

1/4 Citron

*Couche de sucre rouge

du Colorant alimentaire Couleur rouge

du Sucre

Pour 6 verrines de 9 cm de diamètre

*Les Fraises

18 Fraises Environ...

*La Crème Mascarpone

de la Crème Mascarpone Pour les recettes, voir ICI

*Biscuits Cuiller

12 Biscuits Cuiller Pour la recette, voir ICI

*Coulis de fraises

900 grammes de Fraises

3 cuillères à soupe d'Eau Froide

1,5 cuillères à soupe de Sucre Glace

3/4 Citron

*Couche de sucre rouge

du Colorant alimentaire Couleur rouge

du Sucre

Instructions

Les fraises

1. On commence par les Fraises (12) : Couper la tête, de façon à obtenir des fraises de même hauteur : C'est important pour obtenir un joli résultat !
2. Couper les Fraises (12) dans le sens de la hauteur
3. Placer les Fraises coupées dans les verrines, face contre le verre
4. Bien appuyer les fraises contre le verre et bien serrer, afin que la crème qu'on va déposer ne coule pas entre le verre et les fraises

Le coulis

5. Mixer les Fraises (600 g), l'Eau (2 c. à soupe), le Sucre Glace (1 c. à soupe) et le Citron (1/2)

LE TIRAMISU AUX FRAISES DE CHRISTOPHE FELDER

6. On peut utiliser soit un robot à lame ou également un blender. Ou tout simplement une bonne fourchette !

Le biscuit cuiller

7. Si vous vous en sentez l'envie comme moi, réaliser des Biscuits Cuiller (8)

8. La recette est ICI

9. Ou sinon, alternative : tout simplement acheter des boudoirs dans le commerce, tout bien secs, tout probablement chimiques, tout avec des ingrédients douteux, tout pas bons (je dis ça sans essayer d'influencer votre choix, bien entendu)

10. Tremper une partie des Biscuits Cuiller dans le coulis

La Crème Mascarpone

11. Préparer la Crème Mascarpone

12. Les recettes sont ICI

13. J'en ai plusieurs recettes sur le blog (voir ICI), mais pour cette recette, la recette de Felder est celle qu'on doit utiliser, ICI

14. Transférer la Crème Mascarpone dans une poche à douilles et commencer par déposer une noix de Crème Mascarpone au fond, afin de "serrer" les Fraises contre le verre

15. Puis déposer un morceau de biscuit trempé, puis du coulis par dessus, avec une cuillère, pour un résultat encore plus gourmand !

16. 2ème couche identique: Déposer de la Crème Mascarpone... puis un morceau de biscuit trempé puis du coulis

17. Puis finir par remplir de Crème Mascarpone

18. Lisser avec une spatule coudée

19. Réserver au frais

La couche de sucre rouge

20. Mettre du Sucre dans un bol

21. Mettre une goutte de Colorant alimentaire rouge alimentaire, liquide, dessus

22. Puis aussitôt, mélanger énergiquement avec un fouet à main

23. Ne pas attendre sinon le Colorant alimentaire va faire des grumeaux !!

24. Saupoudrer ce Sucre coloré sur les verrines. On peut utiliser un tamis ou une passoire

25. Ce sucre va ainsi éviter à la crème de former une croûte

26. Réserver au frais