# TIRAMISU BANANE

- 2 Bananes
- 125g mascarpone
- 25cl Crème anglaise
- 100g Biscuits à la cuillère
- 15g Cacao en poudre non sucré
- 3 CàC Café instantané
- 1 CàS Sucre glace

## Préparation :

1. Epluchez et coupez les bananes en rondelles.
2. Dans une casserole, portez 15cl d'eau à ébullition. Déposez le café dans un plat puis versez l'eau bouillante par-dessus. Laissez refroidir.
3. Dans un saladier, fouettez la mascarpone avec la crème anglaise et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
4. Plongez rapidement les biscuits à la cuillère dans le café froid, puis tapissez le fond d'un plat. Nappez d'une couche de crème mascarpone, déposez quelques rondelles de banane et répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Réservez au réfrigérateur puis saupoudrez de cacao au moment de servir.

---

# TIRAMISU FRAMBOISE

**8 personnes** :

- 4 oeufs
- 500g Mascarpone

- 80g Sucre
- 32 Biscuits à la cuillère
- 80cl Eau
- 8 cuil. à soupe Sirop de framboises
- 400g Framboisesufs
- 500g Mascarpone
- 80g Sucre
- 32 Biscuits à la cuillère
- 80cl Eau
- 8 cuil. à soupe Sirop de framboises
- 400g Framboises

**Préparation :**

1. Dans un bol, mélangez l’eau avec le sirop de framboises.
2. Imbibez vos biscuits à la cuillère du sirop de framboises.
3. Séparez les blancs des jaunes de vos œufs.
4. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez le mascarpone et fouettez de nouveau.
6. Montez les blancs d’œufs en neige. Incorporez-les à votre préparation à base de mascarpone en soulevant la masse jusqu’à obtenir une crème homogène.
7. Lavez les framboises. Conservez quelques framboises pour le décor et mixez les autres.
8. Faites le montage de votre tiramisu en alternant les couches de biscuits, de crème au mascarpone et de coulis de framboises.
9. Entreposez au moins 1 h au frais.
10. Agrémentez la surface d’un peu de coulis et de quelques framboises fraiches..

---

# TIRAMISU GAUFRE FRAMBOISE

250 g de farine
1 demi sachet de levure chimique
10g de sucre en poudre
4 oeufs
65g de beurre
40cl de lait
Un peu de marsala (2 cs)
125 g de mascarpone
sucre glace
1 barquette de framboises

1. Mettre la farine, le sel, le sucre, la levure et 2 oeufs dans un grand saladier
2. Battre énergiquement à l'aide d'un fouet
3. Faire fondre le beurre
4. Ajouter dans le saladier le lait et le beurre fondu
5. Mélanger à nouveau puis ajouter le marsala
6. Battre la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène et sans grumeaux
7. Laisser reposer la pâte au moins 1h

**Préparation du tiramisu**

1. Faire les gaufres à l'aide d'un gaufrier
2. Couper les gaufres en deux puis les tremper dans un peu de marsala mélangé à de l'eau
3. Détendre le mascarpone en y ajoutant les 2 derniers jaunes d'oeufs et le sucre glace
4. Battre les blancs en neige et les incorporer
5. Faire des les couches dans l'ordre qui suit : gaufre, mascarpone et framboises et ainsi de suite

# VELOUTE DE MANGUE

**Préparation: 15 mn**

**2 personnes:**

1 belle mangue bien mûre
180 ml de yaourt
2 cs de sucre
Des glaçons

1. Epluchez la mangue et enlevez toute la chair du noyau.

2. Mélangez les morceaux de mangue avec le yaourt, le sucre et les glaçons et passez le tout au blender.

3. Versez dans des verrines, saupoudrez de canelle ou de noix de muscade.
Servez très frais et dégustez !

# VERRINE AUX POMMES AU SPÉCULOOS ET FROMAGE BLANC

**INGRÉDIENTS :**

– 6 pommes

– 3 cuillère à soupe de sucre

– 6 spéculoos

– 1 cuillère à soupe de beurre

– 400 g de fromage blanc

– ½ cuillère à soupe de poudre de cannelle

– 3 cuillère à soupe de cassonade

# Préparation :

1. Débutez par éplucher les pommes, les épépiner et les découper en cubes.
2. Mettre le beurre à fondre dans une poêle.
3. Ajouter les dés de pommes, la cannelle et les sucres.
4. Faire caraméliser doucement durant un quart d'heure.
5. Transférer les pommes caramélisées dans un autre récipient.
6. Lorsqu'elles sont froides, les mettre au frais durant une heure.
7. Dresser les verrines en répartissant les pommes caramélisées au fond. Les couvrir du fromage blanc.
8. Remettre au frais.
9. Émietter les biscuits en surface et servir.

---

# VERRINE EXPRESS

## Ingrédients : (pour 4 personnes)

### Pour les pêches au sirop maison:

4 pêches jaunes
50cl d'eau

250g de sucre en poudre
une gousse de vanille

## Pour la chantilly vanillée :

25cl de crème liquide entière
1 gousse de vanille
20g de sucre en poudre

## Pour le coulis de framboise :

150g de framboises
50g de sucre

***Préparation*** :

## Pour les pêches au sirop :

1. Dans une casserole de taille moyenne, verser l'eau et le sucre.
2. Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les grains à l'aide d'une lame de couteau, les placer dans la casserole.
3. Porter le tout à ébullition et former un sirop, cela prend environ 5 minutes à partir de l'ébullition.
4. Pendant ce temps, laver les pêches, les couper en deux et ôter les noyaux. Les plonger dans la casserole une fois le sirop formé puis laisser mijoter 10 minutes sur feu doux.
5. Égoutter les pêches et laisser refroidir avant de les détailler en petits dès.

## Pour le coulis de framboises :

1. Dans une casserole faire chauffer les framboises et le sucre sur feu moyen jusqu'à ébullition.
2. Passer la préparation au tamis afin de retirer les pépins. Laisser refroidir.

### Pour la chantilly vanillée :

1. Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les grains à l’aide d’une lame de couteau.
2. Verser la crème liquide bien froide avec les grains de vanille dans la cuve d’un robot puis battre à vitesse moyenne pendant 2 minutes puis à pleine vitesse, lorsque la chantilly devient ferme, ajouter le sucre en poudre et fouetter encore une minute.

### Dressage des verrines :

1. Répartir quelques morceaux de pêches au sirop au fond des verrines puis une bonne couche de chantilly, verser un peu de coulis de framboise et « mélanger » doucement en formant un tourbillon pour faire un effet « marbré ».
2. Répartir à nouveau des pêches puis le même procéder de chantilly et coulis, terminer par napper le dessus de la verrine de coulis de framboise et éventuellement de quelques amandes effilées. Planter un biscuit cigare dans la chantilly avant de servir.
3. Pour une version ultra expresse:
4. Acheter les pêches au sirop en boîte et le coulis de framboise prêt à l’emploi. On peut aussi opter pour la chantilly en bombe pour un gain de temps supplémentaire, mais pour celle ci je vous conseille tout de même une chantilly maison qui est très rapide à faire et à laquelle on peut y ajouter la vanille.

---

# YAOURT A BOIRE

## INGRÉDIENTS:

## Pour 6 yaourts à boire :

- 1 litre de lait
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 yaourt nature 120g
- 6 c. à soupe de sirop une par bouteille

### Pour 12 yaourts à boire :

- 2 litres de lait
- 6 c. à soupe de sucre
- 1 yaourt nature 120g
- 12 c. à soupe de sirop au choix

## PRÉPARATION

- Disposer une cuillère à soupe de sirop dans chaque bouteille.
- Mélanger le yaourt avec un peu de lait ainsi que le sucre. Mélanger jusqu’à obtenir une préparation homogène.
- Ajouter alors le reste de lait et mélanger.
- Verser délicatement dans les pots.
- et c’est parti pour 7h en yaourtière (programme yaourts traditionnels) (je pense même essayer 6 heures lors de ma prochaine tournée..)
- Laisser refroidir puis conserver au frais.

# YAOURT A LA COMPOTE DE POMME

**Préparation: 10 mn**

**8 personnes:**

1 L de lait entier ou demi-écrémé
1 yaourt nature
De la compote de pommes

1. Mélangez le lait entier et le yaourt au fouet.

2. Disposez dans chaque pot deux/trois bonnes cs de compote de pommes, puis ajoutez le lait.

3. Mettez en marche la yaourtière pour une dizaine d’heure, et laissez au moins deux heures au réfrigérateur.