

Mon Tiramisu (recette vidéo Thermomix)

Recette hyper classique mais tellement gourmande! J'aime le Tiramisu bien onctueux et votre Thermomix va vous permettre de le réaliser en quelques minutes ; vous n'aurez plus qu'à monter vos verrines.

J'aime également qu'il soit bien parfumé: je vais vous livrer ma petite astuce de manière à utiliser un sucre vanillé naturel qui va amener cette touche encore plus gourmande. Ce sucre, réalisé grâce à votre Thermomix, est le secret de la réussite de cette recette.



Mon Tiramisu (recette vidéo Thermomix)

Et pour encore plus de facilité suivez la recette en vidéo en bas de l'article!

Abonnez-vous à ma chaîne YouTube et suivez bientôt mes recettes live en direct!

Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...**Pour assister aux prochains cours et connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix

Best of - Tome 1



Danielle Lions

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: aucun

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 verrines

- 10 g de gousse de vanille séchées: quand vous prélevez les grains de vanille sur une gousse , surtout ne jetez pas cette dernière. Laissez-la sécher à température ambiante pendant plusieurs jours jusqu'à ce qu'elle soit bien sèche. Faites ainsi à chaque fois que vous prélevez les grains d'une gousse. Gardez les gousses séchées dans

une boîte hermétique et quand vous en avez suffisamment vous en mixerez 10 g avec 100 g de sucre en poudre(voir ci-dessous). Vous aurez besoin de 70 g de ce sucre vanillé pour la recette.

- une tasse de café froid
- des biscuits à la cuillère
- 250 g de crème fraîche liquide entière
- 50 g de jaune d'œuf
- 100 g de mascarpone
- cacao en poudre

Préparation

- Commencez par préparer votre sucre vanillé: versez 100 g de sucre en poudre dans le bol avec 10 g de gousse de vanille séchée et mixez 30 secondes/ vit 10. Ce sucre se conserve dans un pot hermétique.
- Préparez une tasse de café: il vous servira à imbiber vos biscuits. Attention: le café doit être refroidi quand vous plongerez vos biscuits dedans.
- Positionnez le fouet dans le bol. Versez 250 g de crème fraîche liquide entière dans le bol avec 20 g de sucre vanillé. Remplacez le couvercle du bol sans le capuchon . Mixez 1 mn/ vit 3.5 . Surveillez votre crème au travers de l'orifice du couvercle: la prise de la crème peut parfois prendre plus ou moins de temps selon la qualité de cette dernière (entre 40 secondes et 1 minute). Réservez la crème montée dans un grand bol et placez au frais.
- Nettoyez le bol et le fouet. Remplacez le fouet dans le bol. Versez 50 g de jaune d'œuf et les 50 g de sucre vanillé restant dans le bol. Mixez 1 mn/ vit 3.5 .
- Ajoutez les 100 g de mascarpone dans le bol et mixez de nouveau 1 mn/ vit 3.5 .
- Versez le mélange mascarpone/ jaune d'œuf avec la crème que vous aviez réservée au frais. Mélangez délicatement avec une maryse.

- Puis trempez vos biscuits rapidement dans le café. Placez quelques morceaux de biscuits dans le fond des verrines. Recouvrez avec la crème mascarpone et recommencez jusqu'à remplir vos verrines.
- Saupoudrez de cacao en poudre. Vous pouvez râper également des petits copeaux de chocolat par dessus pour amener une touche de croquant.
- Placez au frais pendant au minimum 3 heures et dégustez avec volupté!

Recette en vidéo