

Tiramisu au citron vert & limoncello

Pour 6 gourmands

Préparation : 20 min – Réfrigération : 4 h minimum, une nuit idéalement.

Ingrédients :

- 4 œufs
- 140g de sucre
- 350g de mascarpone
- 4 citrons verts bio non traités
- 10ml de limoncello
- 20ml d'eau
- +/-18 biscuits à la cuillère



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet électrique ou un robot, une assiette creuse et des verrines.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

**Pour la mousse au mascarpone :*

- Séparer les jaunes des blancs.
- Fouetter les jaunes avec 60g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- Ajouter le mascarpone en plusieurs fois et fouetter jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène.
- Prélever les zestes de trois citrons ainsi que le jus d'un citron et le mélanger à la préparation au mascarpone.
- Monter les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel et rajouter 50g de sucre en deux fois dès que les blancs commencent à monter. Les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Préparer le sirop dans une assiette creuse en mélangeant le limoncello, le jus de deux citrons, l'eau et les 30g de sucre restant.

**Pour le montage :*

- Imbiber rapidement les biscuits de sirop et les répartir dans les verrines.
- Recouvrir de crème jusqu'à mi-hauteur puis ajouter un nouveau lit de biscuits.
- Terminer avec la crème au citron.
- Placer au frais au moins 4h et au moment de servir, râper de quelques zestes de citron vert sur chaque crème.

Bon appétit !