

# TIRAMISU AU PAMPLEMOUSSE ET GINGEMBRE

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- **Pour la garniture :**
- 8 biscuits boudoirs ou 6 spéculoos
- 1 pamplemousse
- 125 g de mascarpone
- 30 g de sucre
- 2 œufs
- **Pour le sirop :**
- 25 cl d'eau
- un gingembre frais
- 40 g de cassonade
- 2 feuilles de menthe
- des feuilles de menthe pour la déco

## PRÉPARATION

Préparation du sirop :

Grattez la peau du gingembre et faites des morceaux fins (avec un épluche-légumes par exemple). Mettez ensuite l'eau dans une casserole et ajoutez le gingembre, la cassonade et les feuilles de menthe. Portez à ébullition pendant 5 minutes. Ensuite, laissez refroidir

en couvrant. Puis, filtrez le sirop avec une passoire. Réservez.

#### Préparation de la crème :

Dans un saladier, séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez 25 g du sucre avec les jaunes (réservez le reste de sucre pour les blancs).

Ajoutez le mascarpone et continuez à fouetter, de manière à obtenir une crème homogène.

Montez les blancs en neige.

Dès que les blancs commencent à mousser, versez le sucre petit à petit en continuant de fouetter.

Incorporez les blancs en neige à la crème, doucement et en plusieurs fois avec une spatule.

Déposez dans le contenant une cuillère de crème au mascarpone. Puis recouvrez avec deux boudoirs ou de spéculoos écrasés que vous avez imbibés de sirop au gingembre. Recouvrez ensuite de crème au mascarpone.

Répartissez ensuite les morceaux du pamplemousse. Continuez ensuite avec des boudoirs imbibés de sirop.

Pour finir, recouvrez le tout de crème.

Disposez une feuille de menthe sur le dessus et mettez au frais jusqu'à la dégustation.

VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

**BON APPÉTIT !**