

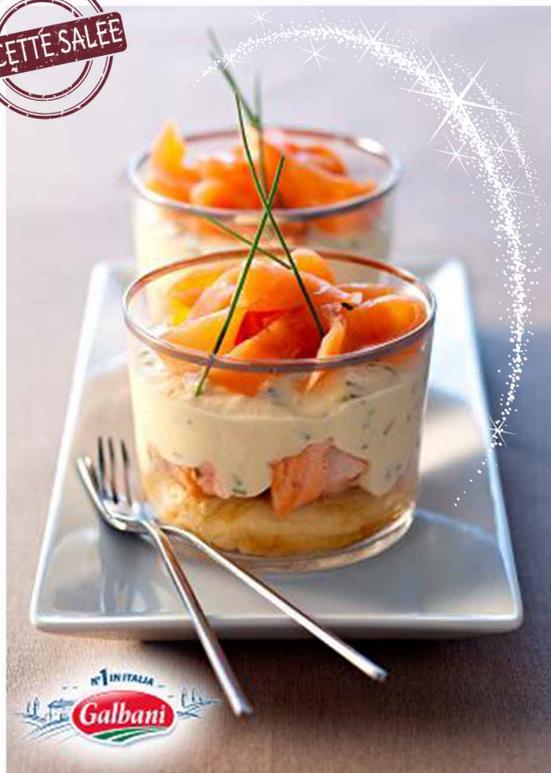


LES RECETTES DE FÊTES

I ♥ Tiramisù



Tiramisù aux Deux Saumons et Ciboulette



 **4**
personnes

 **20**
minutes de
préparation

 **12**
heures de
repos

-  250 g de Mascarpone Galbani
-  3 oeufs
-  4 tranches de saumon fumé
-  200 g de saumon frais
-  2 cuillères à soupe d'huile d'olive
-  2 cuillères à soupe de ciboulette hachée
-  4 tiges de ciboulette
-  4 blinis
-  Sel
-  Poivre du moulin

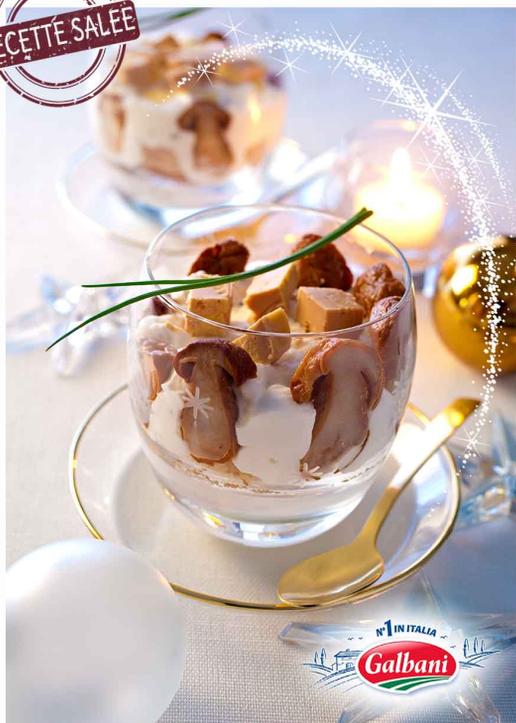
- 1 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- 2 Couper le saumon frais en dés de 1 cm.
- 3 Mettre l'huile d'olive à chauffer puis ajouter les dés de saumon frais, faire cuire 2 minutes, saler et poivrer et laisser refroidir.
- 4 Griller légèrement les blinis.
- 5 Battre vigoureusement les jaunes d'oeufs pour les blanchir, incorporer le mascarpone puis ajouter la ciboulette hachée, saler et poivrer.
- 6 Incorporer délicatement les blancs d'oeufs montés en neige.
- 7 Dresser dans un verre ou un plat en disposant au fond un blini, puis les dés de saumon cuit, et la préparation au mascarpone et mettre au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.
- 8 Servir avec une tranche de saumon fumé posé dessus et quelques morceaux de ciboulette.



Astuce : vous pouvez mettre quelques dés de concombre frais dans le mascarpone avant de dresser.

Mes notes :

Tiramisù Cèpes et Foie Gras à l'huile de Truffe



**4**
personnes

**25**
minutes de
préparation

**12**
heures de
repos

-  250 g de Mascarpone Galbani
-  3 oeufs
-  50 g de beurre
-  100 g de foie gras mi-cuit
-  200 g de cèpes
-  4 tranches de pain de mie
-  1 cuillère à café d'huile de truffe
-  1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
-  Sel
-  Poivre du moulin

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- 2 Couper les cèpes en lamelles.
- 3 Faire chauffer le beurre dans une poêle et mettre à dorer les cèpes dedans, saler et poivrer, puis les retirer.
- 4 Couper le foie gras en cubes.
- 5 Griller les tranches de pain de mie.
- 6 Battre vigoureusement les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis ajouter les cèpes dorés et la ciboulette.
- 7 Incorporer le mascarpone, les blancs d'oeufs montés en neige et rectifier l'assaisonnement.
- 8 Dresser dans un verre en mettant les tranches de pain de mie grillé au fond, puis une couche de mascarpone aux cèpes, déposer ensuite quelques dés de foie gras et finir avec le reste de mascarpone aux cèpes, mettre au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.
- 9 Au moment de servir, rajouter le reste des morceaux de foie gras dessus et quelques gouttes d'huile à la truffe.



Astuce : la recette peut se faire avec tout autre champignon sur le même principe que les cèpes.

Mes notes :

Tiramisù aux Trois Chocolats



 **4**
personnes

 **20**
minutes de
préparation

 **12**
heures de
repos

-  250 g de Mascarpone Galbani
-  80 g de sucre semoule
-  3 oeufs
-  60 g de chocolat au lait
-  60 g de chocolat noir
-  60 g de chocolat blanc
-  2x10 cl de lait
-  4 tranches de quatre-quart

- 1 Râper le chocolat blanc avec un économe.
- 2 Faire fondre séparément dans le lait les chocolats au lait et noir.
- 3 Couper les tranches de quatre-quart selon la forme du fond de votre verre.
- 4 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- 5 Battre vigoureusement les jaunes d'oeufs avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent, incorporer le mascarpone, séparer en 2 parties cette préparation et incorporer le chocolat au lait dans l'une et le chocolat noir dans l'autre.
- 6 Incorporer délicatement la moitié des blancs d'oeufs montés en neige dans la préparation mascarpone chocolat au lait et faire de même avec la préparation mascarpone chocolat noir.
- 7 Dresser dans un verre en mettant au fond les tranches de quatre-quart concassées, puis le mascarpone au chocolat noir, puis le mascarpone au chocolat au lait dessus, mettre au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.
- 8 Servir avec le chocolat blanc râpé dessus.



Astuce : vous pouvez rajouter des copeaux de chaque chocolat dans le mascarpone.

Mes notes :

Tiramisù Citron Meringué



 **4**
personnes

 **15**
minutes de
préparation

 **12**
heures de
repos

-  250 g de Mascarpone Galbani
-  3 oeufs
-  80 g de sucre semoule
-  1 citron jaune
-  8 petites meringues
-  2 cuillères à soupe de sirop citron jaune
-  8 madeleines

- 1 Râper le zeste du citron.
- 2 Concasser grossièrement les madeleines et 4 meringues séparément.
- 3 Passer sous le grill du four ou au chalumeau les 4 autres meringues pour les colorer.
- 4 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- 5 Battre énergiquement les jaunes d'oeufs avec le sucre semoule pour les blanchir, incorporer le mascarpone, le sirop de citron et le zeste râpé.
- 6 Incorporer délicatement les blancs d'oeufs montés en neige.
- 7 Dresser dans un verre ou un plat en mettant au fond les madeleines, puis la préparation au mascarpone à moitié du récipient, puis poser des morceaux de meringues concassées et recouvrir avec le reste de la préparation au mascarpone, mettre au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.
- 8 Servir avec quelques zestes de citron et une petite meringue colorée posés dessus.



Astuce : vous pouvez réaliser cette recette avec d'autres agrumes selon vos envies.

Mes notes :

Tiramisù Glacé Nougat Pistache



 **4**
personnes

 **20**
minutes de
préparation

 **2**
heures de
repos

-  250 g de Mascarpone Galbani
-  2 oeufs
-  2 feuilles de génoise
-  100 g de nougat pistache
-  2 cuillères à soupe de sucre en poudre
-  2 cl de liqueur (type Grand Marnier)
-  50 g de pistaches crues

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- 2 Monter les blancs en neige à l'aide d'un fouet ou d'un batteur.
- 3 Concasser finement le nougat.
- 4 Mélanger vigoureusement le jaune d'oeuf avec le sucre en poudre, puis ajouter le mascarpone. Mélanger le tout au fouet électrique, jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Incorporer les blancs montés en neige.
- 5 Préserver une petite quantité de cette préparation pour la décoration finale, et ajouter le nougat concassé à la préparation principale.
- 6 Torrifier les pistaches dans une poêle, à sec.
- 7 Dresser sur plusieurs couches en commençant par la génoise (préalablement imbibée dans le Grand Marnier), la préparation au mascarpone et une autre couche de génoise.
- 8 Terminer par la préparation au mascarpone préalablement préservée en la déposant au pochage pour un plus bel effet.
- 9 Ajouter les pistaches torréfiées sur l'ensemble.
- 10 Déposer vos verrines au congélateur au minimum 2 heures.

Mes notes :

Tiramisù Glacé aux Marrons



 **4**
personnes

 **20**
minutes de
préparation

 **2**
heures de
repos

Pour la préparation à la crème de marrons :

-  250 g de Mascarpone Galbani
-  100 g de sucre glace
-  2 oeufs
-  100 g de crème de marrons

Pour la préparation de mascarpone nature :

-  125 g de Mascarpone Galbani
-  1 oeuf
-  1 cuillère à soupe de sucre en poudre
-  4 marrons glacés
-  8 gaufres

- 1 Commencer la préparation à la crème de marrons. Séparer les blancs des jaunes.
- 2 Monter les blancs en neige bien fermes avec le sucre glace.
- 3 Mélanger le mascarpone Galbani, la crème de marrons et les jaunes d'oeufs.
- 4 Incorporer délicatement les blancs d'oeufs montés en neige.
- 5 Préparer la crème de mascarpone nature.
- 6 Séparer le blanc du jaune d'oeuf.
- 7 Monter le blanc en neige bien ferme.
- 8 Mélanger vigoureusement le jaune d'oeuf avec le sucre en poudre, puis ajouter le mascarpone.
- 9 Mélanger le tout au fouet électrique, jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
- 10 Incorporer délicatement les blancs d'oeufs montés en neige.
- 11 Commencer le montage des verrines en déposant une gaufre au fond, puis la préparation aux marrons, une autre gaufre et terminer par la crème de mascarpone nature.
- 12 Mettre le tout au congélateur.



Astuce : il est aussi possible d'ajouter la préparation au mascarpone nature avant de servir. Ajouter un marron glacé sur le dessus pour la décoration.

Mes notes :

.....

.....

.....

Tiramisù Orange Cannelle



 **4**
personnes

 **15**
minutes de
préparation

 **12**
heures de
repos

-  250 g de Mascarpone Galbani
-  80 g de sucre semoule
-  3 oeufs
-  4 oranges dont une pour le décor
-  1 cuillère à café de cannelle moulue
-  4 batons de cannelle pour le décor
-  2 cuillères à soupe de sirop d'orange
-  4 tranches de pain d'épices

- 1 Eplucher 3 oranges à vif.
- 2 Couper 8 tranches fines puis recouper les tranches encore en deux.
- 3 Couper le reste des 3 oranges en petits cubes et les laisser s'égoutter dans une passoire.
- 4 Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 5 Battre énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre semoule pour les blanchir, incorporer le mascarpone, le sirop d'orange et la cannelle moulue.
- 6 Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 7 Dresser dans un verre en mettant au fond une tranche de pain d'épices, puis les tranches d'orange autour du verre ou du plat, les cubes d'orange au milieu et ensuite la préparation au mascarpone dessus, mettre au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.
- 8 Servir avec un morceau d'orange et un bâton de cannelle posés dessus et du pain d'épices.



Astuce : vous pouvez utiliser aussi des clémentines en remplacement des oranges et des spéculoos en remplacement du pain d'épices.

Mes notes :

Tiramisù Marrons Whisky



 **4**
personnes

 **15**
minutes de
préparation

 **12**
heures de
repos

-  250 g de Mascarpone Galbani
-  80 g de sucre semoule
-  3 oeufs
-  150 g de crème de marrons
-  10 cl de crème de whisky
-  4 marrons glacés
-  8 spéculoos

- 1 Concasser grossièrement 6 spéculoos.
- 2 Broyer finement les deux derniers spéculoos pour en faire de la chapelure.
- 3 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- 4 Battre vigoureusement les jaunes d'oeufs avec le sucre semoule pour les blanchir, incorporer le mascarpone et la crème de whisky.
- 5 Incorporer délicatement les blancs d'oeufs montés en neige.
- 6 Dresser dans un verre ou un plat en mettant au fond les spéculoos concassés, puis la crème de marrons et ensuite le mascarpone dessus, mettre au froid plusieurs heures, idéalement 12 à 24 heures.
- 7 Servir avec un marron glacé dessus et de la chapelure de spéculoos.



Astuce : la recette peut se faire sans alcool, remplacez juste la crème de whisky par une cuillère de crème de marron dans le mascarpone. Vous pouvez aussi remplacer la crème de whisky par 2 cl de whisky.

Mes notes :

Tiramisù Semifreddo Choco-Menthe



 **4**
personnes

 **20**
minutes de
préparation

 **3**
heures de
repos

-  250 g de Mascarpone Galbani
-  100 g de sucre semoule
-  3 oeufs
-  8 cookies au chocolat
-  2 cuillères à soupe de sirop de menthe
-  2 cuillères à soupe de cacao en poudre
-  4 carreaux de chocolat noir à la menthe

- 1 Concasser grossièrement les cookies.
- 2 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- 3 Battre les jaunes d'oeufs avec 50 g de sucre semoule pour les blanchir, incorporer le mascarpone.
- 4 Séparer la préparation au mascarpone en deux dans deux récipients différents. Mettre dans le premier récipient, le sirop de menthe et dans le second, le chocolat en poudre, bien mélanger.
- 5 Dans un plat, faire tiédir le mélange 100 g de sucre restant et les blancs d'oeufs crus au bain marie, puis monter le tout en neige pour réaliser une meringue bien ferme, laisser refroidir.
- 6 Incorporer la moitié de la meringue dans la crème menthe et l'autre moitié dans la crème chocolat.
- 7 Dresser dans un verre ou un plat en mettant au fond les cookies concassés, puis la crème chocolat et enfin la crème menthe, mettre au congélateur minimum deux heures, idéalement 3 heures.
- 8 Servir avec du cacao en poudre dessus et un carreau de chocolat menthe.



Astuce : vous pouvez mettre quelques feuilles de menthe hachées dans le mascarpone à la menthe, vous pouvez aussi remplacer le cacao en poudre par un chocolat noir fondu (50 g) dans un peu de lait (10 cl) et refroidi.

Mes notes :



NOS TIRAMISÙ FAÇON BÛCHE



Bûche de Tiramisù Glacé



 **4**
personnes

 **20**
minutes de
préparation

 **12**
heures de
repos

-  500 g de Mascarpone Galbani
-  200 g de sucre semoule
-  6 oeufs
-  9 biscuits à la cuillère
-  150 g de cacao amer en poudre
-  25 cl de café fort
-  5 cl d'Amaretto

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- 2 Mélanger le café et l'Amaretto.
- 3 Battre énergiquement les jaunes d'oeufs avec le sucre semoule pour les blanchir, incorporer le mascarpone et fouetter encore pour obtenir un mélange homogène.
- 4 Incorporer délicatement les blancs d'oeufs montés en neige.
- 5 Tapisser votre moule à bûche avec du papier film alimentaire en prenant bien soin de ne pas faire de plis.
- 6 Verser la moitié de votre préparation à tiramisù dans le moule, puis mettez au centre un biscuit à la cuillère préalablement trempé dans le café, refaire cette manipulation sur toute la longueur de la bûche.
- 7 Verser ensuite le reste de la préparation à tiramisù pour bien remplir le moule à bûche.
- 8 Laisser au réfrigérateur 3 heures, puis déposer sur la bûche le reste des biscuits à la cuillère trempés dans le café.
- 9 Mettre ensuite au congélateur au minimum 12 heures pour obtenir une glace bien froide.
- 10 Saupoudrer de cacao amer juste avant de servir la bûche.

Mes notes :

Bûche Crèmeuse Fruits Rouges



 **6**
personnes

 **75**
minutes de
préparation

 **2**
heures de
repos

Pour la dacquoise :

-  65 g de poudre d'amande
-  70 g de noix de coco râpée
-  135 g de sucre glace
-  150 g de blancs d'oeufs
-  50 g de sucre en poudre

Pour la crème framboise :

-  250 g de Mascarpone Galbani
-  2 oeufs
-  100 g de sucre glace
-  100 g de framboises fraîches ou surgelées
-  2 feuilles de gélatine
-  40 cl de crème liquide entière

Pour la crème fraise :

-  250 g de Mascarpone Galbani
-  2 oeufs
-  100 g de sucre glace
-  100 g de fraises fraîches ou surgelées
-  2 feuilles de gélatine
-  40 cl de crème liquide entière

1 Pour la dacquoise : préchauffer le four à 170 °C (th. 5/6). Mélanger le sucre glace tamisé avec les poudres d'amande et de noix de coco. Fouetter les blancs d'oeufs en neige ferme au batteur électrique avec le sucre semoule. Y incorporer les poudres. Mélanger délicatement avec une spatule souple. Verser et étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé (1 cm d'épaisseur). Enfourner et cuire 12 min.

2 Pour les crèmes : séparer les blancs des jaunes, monter les blancs en neige bien fermes avec le sucre glace. Mélanger le mascarpone avec la crème liquide, les framboises (afin de garder des morceaux de fruit) les jaunes d'œufs et les feuilles de gélatine au préalable trempées dans un grand volume d'eau froide. Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés en neige. Reproduire la même pratique pour la crème de fraise.

3 Pour le montage : chemiser l'intérieur du moule rectangulaire, après l'avoir humidifié, avec du film alimentaire en le plaquant bien et le faisant déborder. Après avoir coupé les bords secs de la dacquoise, poser le moule sur un côté. Tailler 5 bandes aux dimensions de celui-ci. Déposer une première couche de crème framboise (1 cm d'épaisseur) à l'aide d'une poche à pâtisserie. La recouvrir d'une bande de dacquoise. Alternier couches de crème framboise, dacquoise et fraise, en terminant par le biscuit. Replier les pans de film alimentaire. Tasser délicatement. L'entreposer 2 h au congélateur. A la sortie du congélateur, décorer avec des framboises et fraises entières en émiettant grossièrement du chocolat noir.

Mes notes :

Bûche Croustillante Chocolat



 **8**
personnes

 **90**
minutes de
préparation

 **3**
heures de
repos

Pour le glaçage :

-  4 feuilles de gélatine
-  14 cl d'eau
-  180 g de sucre en poudre
-  12 cl de crème liquide entière
-  60 g de cacao en poudre non sucré

Pour la crème brûlée :

-  50 cl de crème liquide entière
-  5 jaunes oeufs
-  1 gousse de vanille
-  75 g de sucre en poudre

Pour la crème chocolat :

-  2 feuilles de gélatine
-  250 g de Mascarpone Galbani
-  135 g de chocolat noir
-  20 g de cacao en poudre non sucré
-  40 cl de crème liquide entière

Pour le biscuit :

-  100 g de chocolat noir
-  90 g de beurre doux
-  90 g de sucre roux
-  2 oeufs
-  100 g de farine de blé
-  60 g de cerneaux de noix concassées

Pour la feuillantine :

-  50 g de chocolat noir
-  45 g de crêpes dentelles type gavotte

1 Pour le glaçage chocolat : mettre la gélatine à tremper dans un grand volume d'eau froide. Dans une casserole, mettre à bouillir l'eau, le sucre et la crème, puis retirer le récipient du feu. Essorer la gélatine, puis la faire fondre dans la casserole. Verser ensuite progressivement le tout sur le cacao en poudre et mélanger, puis filtrer dans une passette fine. Laisser refroidir à température ambiante.

2 Pour la crème brûlée : préchauffer le four à 100 °C (th. 3-4). Dans une casserole, mettre à chauffer la crème avec la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Porter la crème à ébullition et laisser infuser à couvert pendant au moins 15 min. Dans un cul-de-poule, mélanger les jaunes avec le sucre, puis verser la crème en prenant soin d'enlever la gousse de vanille. Mélanger de nouveau. Filmer une plaque puis verser dessus l'appareil à crème brûlée et enfourner pendant environ 1 h. Une fois la crème cuite, la placer au congélateur pendant environ 1 h.

3 Pour la crème chocolat : mélanger le mascarpone avec le chocolat fondu, la crème liquide et les feuilles de gélatine au préalable trempées dans un grand volume d'eau froide. Incorporer délicatement le cacao en poudre. Bien fouetter le tout pour aérer la préparation.

4 Pour le biscuit : préchauffer le four à 200 °C. Mettre le chocolat et le beurre à fondre dans un grand bol. Ajouter ensuite les oeufs, le sucre et la farine. Mélanger soigneusement en incorporant les cerneaux de noix. Sur une toile en silicone ou plaque à pâtisserie, étaler la préparation sur une hauteur de 1 cm, puis enfourner pendant 6 min à 200 °C.

5 Pour la feuillantine : faire fondre le chocolat au micro-ondes. Émietter les crêpes dentelles et mélanger le tout, puis étaler la préparation sur le biscuit. Réserver au frais.

6 Pour le montage : Disposer un film alimentaire sur les parois du moule à bûche. Le remplir à moitié de crème chocolat en tapotant légèrement pour la répartir uniformément. Tailler une bande de crème brûlée (attention, il faut que la bande soit plus étroite, sinon elle sera visible au démoulage). Remettre un peu de crème et terminer par le biscuit et la feuillantine. Bien refermer avec le film alimentaire et placer la bûche au réfrigérateur pendant au moins 2 h. Démouler la bûche, la placer sur une grille et la recouvrir de glaçage. Tapoter ensuite légèrement la grille afin de retirer l'excédent de glaçage et de faire disparaître les bulles d'air. Placer la bûche dans le plat de présentation et la réserver au réfrigérateur pendant environ 1 h.

Mes notes :

Bûche Gâteau Traditionnel Spéculoos / Marrons



 **6**
personnes

 **25**
minutes de
préparation

 **4**
heures de
repos

Pour le biscuit :

-  3 oeufs
-  100 g de sucre en poudre
-  50 g de farine
-  40 cl de crème liquide entière

Pour la crème de marrons :

-  250 g de Mascarpone Galbani
-  2 oeufs
-  100 g de sucre glace
-  1/2 paquet de spéculoos

Pour le sirop :

-  50 cl d'eau
-  125 g de sucre en poudre
-  40 g de cacao en poudre non sucré

Pour le reste de la recette,
le décor :

-  4 blancs d'oeufs
-  130 g de sucre en poudre
-  130 g de sucre glace

- Pour le biscuit** : préchauffer le four à 200 °C (th. 7). Séparer les jaunes des blancs. Monter les blancs au batteur avec le sucre et une fois qu'ils sont bien fermes, incorporer avec une spatule les jaunes, puis la farine et la crème liquide. Étaler ensuite le biscuit sur un tapis de cuisson en silicone et enfourner à 200 °C pendant 8 min.
- Pour la crème de marrons** : séparer les blancs des jaunes, monter les blancs en neige bien fermes avec le sucre glace. Mélanger le mascarpone avec la crème de marrons et les jaunes d'œufs. Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés en neige. Émietter les biscuits spéculoos et mélanger doucement à la crème de marrons.
- Pour le sirop** : mélanger l'eau et le sucre, puis porter à ébullition et ajouter le cacao. Laisser ensuite refroidir à température ambiante.
- Pour le reste de la recette** : à l'aide d'un batteur, monter très fermement les blancs avec le sucre semoule. Ajouter ensuite le sucre glace et laisser le batteur tourner encore 10 min à vitesse maximale.
- Pour le montage** : décoller le biscuit du tapis puis le disposer sur un papier sulfurisé et couper les bords pour l'égaliser. L'imbibber généreusement de sirop au cacao à l'aide d'un pinceau, puis répartir la crème de marrons dessus. Rouler ensuite le tout en s'aidant du papier sulfurisé. Avec une spatule, répartir les blancs meringués. Finir la décoration en la parsemant de paillettes ou de sucre coloré. Dans le four en position grill à puissance maximale, passer la bûche sous le gril pendant quelques secondes pour caraméliser. Laisser la bûche reposer au réfrigérateur pendant 4 h.

Mes notes :
