



## **Tiramisu à la framboise et à l'eau de rose**

### A réaliser la veille

Pour un plat à four moyen :

### Pour une trentaine de biscuits à la cuillère (recette de [Flore](#)) :

- 3 jaunes d'oeufs
- 90 g de farine
- 3 blancs d'oeufs
- 30 g + 60 g de sucre
- 1 càs d'eau de fleur d'oranger
- sucre glace

### Pour la garniture :

- 250 g de mascarpone
- 3 oeufs
- 4 càs de sucre (j'ai mis du sucre roux)
- 500 g de framboises ou brisures de framboises fraîches ou surgelées puis décongelées + framboises entières pour la déco
- 1 càs de coulis de framboises (facultatif)
- 4 càs de lait
- 4 càs d'eau de rose
- 2 càs d'eau

Pour les biscuits cuillères, monter les blancs en neige et les serrer à mi-parcours avec 30 g de sucre. Fouetter jusqu'à obtention d'un bec souple, pas trop non plus pour éviter l'aspect "granuleux".

Blanchir au fouet les jaunes, l'eau de fleur d'oranger et les 60 g de sucre restant jusqu'à ce que l'appareil triple de volume. Ajouter à l'aide d'une maryse 1/3 des blancs pour détendre la préparation, puis le reste.

Verser la farine tamisée su l'appareil et incorporer délicatement en soulevant à l'aide de la maryse. Mélanger doucement afin d'avoir un appareil homogène mais toujours très aéré.



Dresser sur une feuille de papier sulfurisé à la poche à douille (pour que les biscuits soient réguliers, tracer sur le papier cuisson une bande ou plusieurs bandes de 7 cm de large et dresser les biscuits à l'intérieur de cette bande).



Saupoudrer de sucre glace, laisser reposer 5 min avant de saupoudrer à nouveau de sucre glace.



Mettre au four à 200°C 8 à 10 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir complètement avant de les décoller délicatement.



Pour la garniture, séparer les blancs des jaunes.

Fouetter les jaunes avec le sucre puis le mascarpone.

Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange précédent.

Mélanger le coulis, le lait, l'eau de rose et l'eau et tremper les biscuits cuillère dans ce mélange d'un seul côté. Disposer une couche de biscuit au fond du plat, ajouter une couche de mélange jaune-sucre-mascarpone. Parsemer généreusement de framboises.

Recommencer avec une couche de biscuits, une couche jaunes-sucre-mascarpone et terminer par les framboises entières.

Réserver au frais pour une nuit.

Comme les framboises entières étaient des framboises des bois, je les passe au four 10 min à 90°C.

