

Tirami Sù Tirami sù veut dire «remonte-moi».

2 jaunes d'œufs

50 g de sucre

200 g de mascarpone

le zeste d'un demi-citron

le zeste d'une demi-orange

2 blancs d'œufs montés en neige

150 g de biscuits à la cuiller

1 dl $\frac{1}{4}$ de café fort sucré

1 à 2 c. à soupe de liqueur au café

ou de cognac

chocolat en poudre

spécialité

de la contrée de Venise.

Travailler les jaunes et le sucre en mousse, ajouter le mascarpone et les zestes râpés. Mélanger avec soin avant d'incorporer les blancs en neige.

Tapisser le fond d'un plat à gratin d'env. 12 x 24 cm de biscuits à la cuiller, les asperger avec la moitié du café parfumé avec l'alcool choisi. Couvrir avec la moitié de la crème au mascarpone. Disposer une nouvelle couche de biscuits, les imbiber du café restant, couvrir avec le reste de crème, lisser la surface. Mettre au frais au moins une heure et saupoudrer de chocolat avant de passer le dessert à table. Servir à la cuiller, ou en tranches avec une pelle à tarte, suivant la consistance de la crème.

Le tirami sù se conserve une à deux semaines au congélateur. Le dégeler avant de le servir en le laissant 3 à 4 heures au réfrigérateur.

précisez bien lorsque vous irez acheter votre mascarpone que vous désirez le «vrai» et non le dit mascarpone - fromage à la coupe - que bon nombre d'entre vous connaissent et qui est une superposition de couches de mascarpone et de gorgonzola, par ailleurs délicieux mais ne se prêtant pas à la confection du Tiramisù.

Quelques mots sur le «vrai» mascarpone: originaire de Lombardie et fabriqué à base de lait de vache, le mascarpone, blanche masse crémeuse, a plutôt le goût de crème fraîche que de fromage. On peut se le procurer au détail ou en gobelet. Son prix est de Fr. 2.- environ pour 100 g. En Italie on l'utilise souvent pour la confection de succulents desserts. Sucre, café, épices douces, liqueurs s'y mélangent harmonieusement.

Pour la confection du Tiramisù vous devrez donc utiliser le «vrai» mascarpone. Comme il est très riche en calories (465 cal. par 100 g) vous l'utiliserez en petites quantités allégées de blancs d'œufs battus en neige. Son arôme est incomparable: ne le remplacez qu'en cas de nécessité par du fromage frais double crème, de la crème de Gruyère ou du séré à la crème.