

Tiramisu à l'orange et amandes caramélisées

Ingrédients pour 4 personnes

125 gr. qimiq base crème, non réfrigéré

200 gr. mascarpone

50 gr. sucre

100 ml crème fouettée

12 biscuits à la cuillère (moi je préfère utiliser des spéculoos)

2 CS de jus d'orange

1 orange pelée à vif, coupée en dés

Amandes caramélisées

1. Pour la crème, battre Qimiq jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le mascarpone et le sucre. Incorporer la crème fouettée.
2. Répartir la moitié de la crème dans des verrines, casser les biscuits, les arroser du jus d'orange et les disposer sur la crème, répartir les dés d'orange sur les biscuits et les couvrir du reste de crème
3. Réfrigérer au moins 4 heures. Saupoudrer d'amandes caramélisées juste avant de servir.

Le qimiq s'achète au rayon lait de la migros p.ex. Il est composé de crème à 98.5 % et de gélatine. Il remplace le pouvoir liant des œufs.



Pour les amandes caramélisées, porter à ébullition 100 gr. d'amandes entières, 100 gr de sucre et 0.5 dl d'eau sans remuer. Baisser le feu, laisser cuire 5 mn en remuant de temps en temps sur feu moyen jusqu'à ce que l'eau soit évaporée et le sucre sec. Continuer à remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre refonde et enrobe les amandes (env. 5mn). Celles-ci doivent être bien brillantes. Les étaler sur une plaque chemisée de papier et laisser refroidir. Mixer à la taille souhaitée.