CUISINE

Vent des Îles, par l'intermédiaire de Grégory, son Directeur vous propose une nouvelle recette de cuisine !

Tiramisu d'ici

Testé et approuvé par le Directeur !

Ingrédients (pour 4 matelots)

- 3 œufs de La Rossignolette
- 100 gr de sucre roux de Ré
- 1 sachet de sucre vanillé des îles
- 250 gr de mascarpone d'Oléron
- 24 boudoirs de Laleu
- 50 cl de café noir de La Pallice
- 30 gr de chocolat en poudre d'Aix

1 Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2 Mélanger les jaunes avec le sucre roux et le sucre vanillé.
3 Ajouter la mascarpone au fouet.
4 Monter les blancs en neige et les associer au mélange.
5 Mouiller les boudoirs dans le café et les déposer au fond du récipient.
6 Recouvrir d'une couche de mascarpone et répéter l'opération.
7 Saupoudrer de cacao et déposer au frais pendant 4 heures.

Bon Appétit !