

# Tiramifou

Une recette expérimentale librement inspirée du « tiramisu » par Alexis ([alexis.lecointe@mailoo.org](mailto:alexis.lecointe@mailoo.org))

Recette simple et délicieuse : essayez, modifiez, partagez, jouissez !  
Leçon de patience : oui ça a l'air bon, mais c'est bien meilleur le lendemain...  
On remet ça : quelques idées de variantes pour élargir nos choix culinaires :-)

Temps de préparation : env. 30 minutes à 1 personne, mais c'est plus marrant à plusieurs !

## Ingrédients

Pour deux tiramifoux de 10 parts chacun environ :

- Crème fraîche épaisse (50 cl) *bio ; comme dit Karadoc (philosophe gastronome) : « le gras, c'est la vie »*
- Mascarpone (500 g) *c'est très souvent par pots « plats » de 250g ; existe en bio mais très cher*
- Sucre (200 g environ) *de canne bio – moi j'en mets beaucoup, avec moins de sucre c'est plus « diététique » mais on sent + le « gras »*
- Crème de marrons (250 g) *ou confiture de châtaignes*
- Biscuits Speculoos (env. 60 biscuits) *la marque Lotus est bien, mais quelque soit les fabricant-es, c'est bon...*
- Café fort (un petit bol) *bio*
- Vanille *en poudre ou extrait liquide, bio*
- Cannelle *et/ou autres épices : gingembre, cardamome, réglisse... Ou pas d'épices, en fonction des goûts...*
- Alcool fort *type gnôle (pomme, poire, prune, cerise, etc), kirch, rhum arrangé ou non, pastis... Si vous en mettez trop ça devient du tiramiflou ;-)* Sans alcool, ça marche aussi...
- Cacao pur *en poudre, bio*

## Matériel

- 2 plats en verre / pyrex *rectangulaires de préférence par rapport aux biscuits qui sont rectangulaires*
- Saladier
- Assiette creuse
- Fouet

## Préparation

- 1) Préparez le café et laissez-le refroidir, par exemple dans l'assiette creuse
- 2) Mélangez mascarpone, crème fraîche, sucre et vanille (mélange fou). N'oubliez pas de mélanger aussi avec la main que vous n'utilisez jamais pour cela, c'est un bon exercice de coordination :-)
- 3) Dans le fond du plat, étalez une bonne couche de crème de marrons. Vous pouvez essayer de varier la recette dans chaque plat (avec/sans café, avec/sans alcool, etc)
- 4) Dans l'assiette creuse mélangez si vous le voulez le café avec alcool et épices. Plus le mélange est froid plus les gâteaux se tiendront bien (et ce sera plus facile d'étaler le mélange fou dessus)
- 5) Ensuite faites alternativement des couches de biscuit trempés et de mélange fou (commencer par une couche de biscuits)
- 6) Finir par une couche de mélange fou, faire un beau dessin en cacao dessus ! Le cœur c'est facile, sourire aussi, vagues, ÔM, etc. Vous pouvez écrire des messages :-)
- 7) Avant dégustation :
  1. Pour les très très très pressé-es : 30 minutes au congélateur
  2. Pour les pressé-es : 4h au réfrigérateur
  3. Pour celles et ceux qui veulent apprécier au mieux : à laisser au réfrigérateur au moins une nuit et déguster le lendemain...

## Variantes possibles

- Fruits confits dans la première couche
  - Fruits de saison dans le mélange fou
  - Confiture de fruits à la place de la crème de marrons, confiture de lait (dulce de leche) ou lait concentré sucré
  - Remplacer le café par du thé
  - Remplacer alcool fort par vin doux naturel type muscat, porto, ou monbazillac, blanc moelleux, etc / sans alcool
  - Mettre de la poudre de réglisse sur les biscuits une fois disposés
  - Toutes les autres ;-)
- Tenez-moi au courant de vos essais, merci hi hi hi

**Bon appétit ! Cuisinorgasmez bien !**

