

TIRAMISU AU LIERRE TERRESTRE

Ingrédients pour 5 personnes

Ingrédient	Quantité
eau	500 ml
de feuilles de lierre terrestre	1 poignée (pour l'infusion)
citron	1,5
poires mûres	2
Pomme	1
sucre	1 càs
de feuilles de lierre terrestre	2 càs (pour la compote)
Oeuf	1
Mascarpone	90 gr
sucre	15 gr
biscuits à la cuillère	
quelques petites feuilles, fleurs de lierre terrestre	
noisettes torréfiées	quelques éclats (facultatif)
de citron vert	1 zeste (facultatif)

Préparation

1. Avant de s'y mettre, vérifier soigneusement et laver la cueillette! Etape indispensable pour pouvoir savourer sa préparation en toute sérénité.

Infusion au lierre terrestre

1. Faire infuser, à couvert et hors du feu, 1 poignée de lierre terrestre grossièrement haché dans 500 ml d'eau bouillante.

2. Filtrer.

3. Ajouter le jus d'1 citron.

4. Réserver.

Compote poires/pomme/lierre terrestre

1. Prélever quelques fines tranches de poires pour la décoration. Les citronner légèrement. Réserver.

2. Préparer une compote avec les poires restantes, la pomme, le jus d'1/2 citron, 1càs sucre et un filet d'eau. REMARQUE : le temps de cuisson variera suivant que vous préférez une compote avec ou sans morceaux.

3. Laisser refroidir.

4. Ajouter 2 càs de feuilles finement ciselées de lierre terrestre. Mélanger et réserver au frais.

Mousse au mascarpone

1. Battre 1 jaune d'œuf avec 15 gr de sucre. Ajouter le mascarpone. Bien mélanger.

2. Battre fermement le blanc d'œuf avec 1 pincée de sel et l'ajouter délicatement à la préparation au mascarpone.

Dressage

1. Prélever la quantité juste nécessaire d'infusion pour y tremper 5 biscuits à la cuillère à disposer ensuite dans le fond de chaque verrine. Veiller à ce qu'ils soient bien imbibés.

2. Déposer une petite couche de compote, puis une fine couche de mousse, puis une seconde couche de compote et terminer par un peu de mousse, qui ne doit pas recouvrir complètement la compote, pour un joli effet visuel.

3. Décorer au moyen des fines tranches de poires réservées, de feuilles ou fleurs de lierre terrestre.

Suggestions

1. Pour une petite touche d'acidité, parsemer de zeste de citron vert. Pour une petite touche croquante, parsemer de quelques éclats de noisettes torréfiées (dans une poêle, sans matière grasse). Réserver au frais jusqu'au moment de servir et surtout de déguster! Le reste de l'infusion, sucrée suivant le goût, peut être présentée en accompagnement.
