

Tiramisu de cerises aux épices



Ingrédients pour 4 personnes (à 6 personnes si les coupes sont plus petites)

88 cerises environ
3 œufs
100g de sucre roux de vanille au sucre, ou mettre quelques gouttes de vanille liquide)
250g de mascarpone
1 cl de kirch (pour les grands seulement)
1 pincée de sel
8 biscuits à la cuillère

Commencez par préparer la veille les cerises aux épices, que vous aurez choisi belles, fermes et mûres. Faites-en plus, pour au moins 12 personnes.

Vous répartirez vos cerises restantes dans des bocaux à confiture que vous stérilisez 15 minutes à l'eau bouillante, elles seront ainsi prêtes à l'emploi. S'il vous reste du jus après remplissage des bocaux, refaites 1 ou 2 pots de cerises fraîches avec et les stériliser avec les autres.

Vous pourrez utiliser les cerises stérilisées à votre guise pour d'autres desserts.

Ingrédients et préparation des cerises

270 cerises dénoyautées
100g de sucre roux
2 cl de kirch
3 cl de crème de cassis
Le jus ½ citron

1 éclat d'étoile de badiane
3 cm de bâton de cannelle coupée en plusieurs morceaux
1 clou de girofle
1 chaton de poivre de java

Faire chauffer une grande poêle, il leur faut de l'espace pour être saisies à vif très rapidement et caramélisées légèrement avec le sucre. Au besoin, faites deux fournées.

Y mettre les cerises et le sucre roux, bien saisir les cerises en les secouant dans la poêle et en les retournant doucement pour ne pas les abimées.

Quand le sucre fondu à légèrement caramélisé, ajoutez le kirch, le cassis, le jus de citron, toutes les épices, laissez donner quelques bouillons et débarrasser dans un récipient avec couvercle que vous mettrez après refroidissement au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Préparation du tiramisu

Prélevez avec une petite louche la quantité de cerises qu'il vous faut, les mettre dans une passoire au-dessus d'un bol.

Imbiber légèrement les 8 biscuits à la cuillère avec le jus des cerises recueilli.

Séparez le blanc des jaunes d'œufs.

Montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel

Blanchir les jaunes avec le sucre vanillé, y mélangez le mascarpone, le kirch puis incorporer délicatement à l'appareil les œufs en neige

Montage

Mettre au fond des coupes 1 biscuit à la cuillère, poser 1 cerise dessus, puis 1 bonne cuillère de l'appareil et une dizaine de cerises. Puis ½ biscuit à la cuillère, une autre couche d'appareil, une dizaine de cerises.

Terminer par ½ biscuit à la cuillère, une couche d'appareil à la main ou à la poche à douille, poser cerise dessus.