

Iucullus succullus

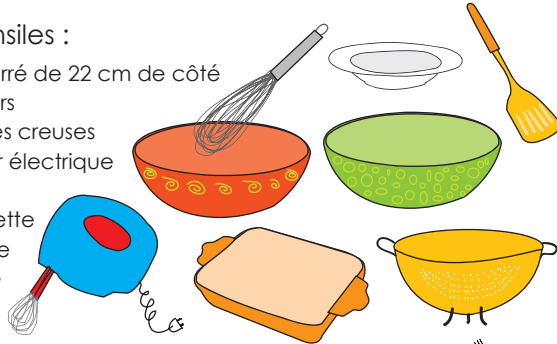


TIRAMISU AUX HARICOTS ROUGES

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 4 heures
(Pour 6 personnes)

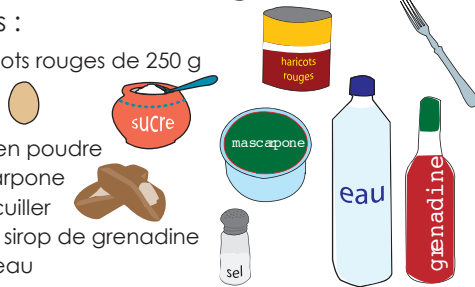
Les ustensiles :

- 1 plat carré de 22 cm de côté
- 2 saladiers
- 2 assiettes creuses
- 1 batteur électrique
- 1 fouet
- 1 fourchette
- 1 passoire
- 1 spatule



Les ingrédients :

- 1 boîte de haricots rouges de 250 g
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 150 g de sucre en poudre
- 250 g de mascarpone
- 12 biscuits à la cuiller
- 4 c. à soupe de sirop de grenadine
- 4 c. à soupe d'eau



Ouvre la boîte de haricots rouges. Verse-les dans une passoire et rince-les abondamment à l'eau froide. Laisse égoutter.

Mets 6 cuillers à soupe de haricots dans une assiette et écrase-les avec les dents d'une fourchette. Sépare les jaunes d'œufs dans un saladier et les blancs dans l'autre.

Ajoute le sucre aux jaunes et mélange énergiquement avec un fouet pendant 1 minute. Ajoute le mascarpone, les haricots écrasés et mélange.

Mets une pincée de sel dans les blancs d'œuf et monte-les en neige bien ferme à l'aide du batteur.

Intègre les blancs d'œuf aux jaunes en mélangeant délicatement avec un fouet. Fais attention à ne pas casser tes blancs, sinon ton appareil ne serait plus aéré.

Mélange le sirop et l'eau dans une assiette



creuse et trempe rapidement les biscuits un à un. Tapise le fond d'un plat de biscuits.

Verse dessus l'appareil que tu étales avec une spatule. Mets le plat au réfrigérateur au minimum 4 heures.

Tu peux faire la même recette en répartissant les quantités dans des ramequins pour avoir des portions individuelles.