

TIRAMISU À L'ORANGE

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 4 Oranges
- 200g de Boudoirs
- 250g de Mascarpone
- 2 CàS de Sucre
- 2 Oeufs
- 1 pincée de Sel
- 3 cuillères à dessert d'Huile d'olive à l'orange (Réf : 171)
- 2 CàS d'Arancino (Réf : 871)
- 250ml de Jus d'orange
- 125ml d'Eau



6 personnes



10min



1,5€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Épelucher les oranges et bien enlever la petite peau blanche
2. Couper les oranges en tranches rondes et fines
3. Mélanger les jaunes et le sucre
4. Y rajouter le mascarpone et bien mélanger avec une fourchette.
5. Rajouter l'huile à l'orange.
6. Battre les blancs en neige en y rajoutant une pincée de sel
7. Incorporer le mascarpone aux blancs en se servant d'une spatule, en allant du bas vers le haut du récipient.
8. Préparer le mélange de jus d'orange et d'eau. Rajouter l'Arancino et mélanger. L'Arancino artisanal que nous utilisons, apporte une saveur qui transforme ce tiramisu
9. Imbiber les boudoirs de ce liquide et les disposer au fonds du plat ou de vos ramequins. Couper les boudoirs en petits bouts si nécessaire pour les bords du plat, afin que celui-ci soit bien rempli
10. Étaler une couche de crème, pas trop épaisse
11. Recommencer avec une couche de boudoirs, puis de crème
12. Mettre au réfrigérateur