

Tiramisu aux abricots

un must

pour 6 à 8 personnes

COMPOTE D'ABRICOTS

1 dl d'eau

2 c. à soupe de sucre

½ sachet de sucre vanillé

800 g d'abricots bien mûrs, dénoyautés, coupés en quatre

CRÈME AU MASCARPONE

2 œufs frais

2 jaunes d'œufs frais

4 c. à soupe de sucre

½ sachet de sucre vanillé

500 g de mascarpone

2 blancs d'œufs frais

1 pincée de sel

2 dl de jus de compote

3 c. à soupe de liqueur ou

d'eau-de-vie d'abricot, selon goût

env. 200 g de macarons mous aux noisettes ou au chocolat

chocolat en poudre, pour le décor

Compote d'abricots: porter eau, sucre et sucre vanillé à ébullition. Cuire les abricots 3 à 5 min à couvert sur feu doux. Filtrer le jus, laisser refroidir compote et jus, réserver quelques abricots à couvert pour le décor.

Crème au mascarpone: fouetter au batteur électrique tous les ingrédients, y compris le sucre vanillé, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le mascarpone. Battre blancs d'œufs et sel en neige ferme, incorporer délicatement à l'appareil précédent.

Montage: aromatiser évent. le jus de compote avec la liqueur ou l'eau-de-vie d'abricot. Imbiber les macarons, alterner dans le plat couches de crème au mascarpone et abricots. Mettre au moins 2 heures au frais. Poudrer de chocolat.

Remarque: ne pas garder les restes de dessert contenant des œufs crus.



Variante sans œufs

Mélanger 500 g de mascarpone, 4 c. à soupe de sucre, ½ sachet de sucre vanillé, 2 c. à soupe de jus de compote. Fouetter 1,8 dl de demi-crème, incorporer délicatement. Montage, voir ci-dessus. Conservation: 1 à 2 jours à couvert au réfrigérateur.

☞ pour appareil de 600 W.

Compote d'abricots: dans un grand plat, porter à ébullition eau, sucre et sucre vanillé 1 min/600 W à découvert. Ajouter les abricots, cuire env. 1 min/600 W à découvert. Suite de la préparation, voir ci-dessus.