

Tiramisu aux clémentines et biscômes, recette



- 200 à 250 g de biscômes

Couper en tranches et disposer au fond du plat.

- 2 dl de jus de clémentines pressées
- 2 à 3 c. s. de Grand-Marnier

Mélanger et verser sur les biscômes.

- 3 à 4 clémentines

Couper en petits morceaux et former une couche sur les biscômes.

- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de cassonade

Travailler au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

- zestes de clémentines râpés
- 300 g de mascarpone

Ajouter dans le mélange précédent.

- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel

Battre en neige.

- 1 c. s. de cassonade

Ajouter, fouetter, incorporer à l'appareil au mascarpone. Verser sur la couche de clémentines.

Mettre au frais 3 à 4 heures.

- 2 c. s. de cacao
- ½ c. s. de cannelle

Avant de servir, saupoudrer le tiramisu.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)