

Tiramisu à la rhubarbe



Nous vous présentons aujourd'hui une variante printanière du dessert italien classique avec des biscuits à la cuillère à l'orange, du mascarpone crémeux et une compote de rhubarbe aigre-douce!

La saison de la rhubarbe commence début à mi-avril. Les tiges rouge-vert sont alors transformées avec diligence en gâteaux, confitures et autres. Comme on l'utilise souvent pour des plats sucrés et qu'elle est fréquemment rangée dans le rayon des fruits des supermarchés, on considère souvent la rhubarbe comme un fruit. Cependant, la rhubarbe est un légume-tige et non pas un fruit. Et comme pour les asperges apparentées, la saison se termine chaque année le 24 juin, afin que la plante ait le temps de se régénérer.

Au fait, il ne faudrait pas consommer la rhubarbe crue car elle contient beaucoup d'acide oxalique, qui est indigeste. Dans l'actuelle recette de Denner, nous cuisons donc ces délicieuses tiges. Beaucoup de plaisir à la confection et à la dégustation!

- 100 g de biscuits à la cuillère
- 1,3 dl de jus d'orange
- 500 g de rhubarbe, pelée et coupée en gros morceaux
- 80 g de sucre
- 50 ml d'eau
- 2 paquets de sucre vanillé de 8 g
- 300 g de mascarpone
- 100 g de yogourt nature
- 1-2 cs de jus de citron
- un peu de cacao en poudre
- 1 cs de maïzena selon besoin

1. Brisez les biscuits à la cuillère et arrosez-les de jus d'orange.
2. Cuissez les morceaux de rhubarbe avec le sucre, 50 ml d'eau et un sachet de sucre vanillé jusqu'à ce qu'ils soient moelleux. S'il y a trop de liquide, dissolvez 1 cs de maïzena dans très peu d'eau froide, ajoutez-la à la rhubarbe et faites cuire brièvement pour épaissir la sauce. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
3. Mélangez le mascarpone avec le yogourt, le jus de citron et le deuxième paquet de sucre vanillé.
4. Ensuite, répartissez la moitié des biscuits dans quatre verres. Versez la moitié de la rhubarbe cuite par-dessus, puis la moitié de la crème au mascarpone. Répétez la procédure avec les ingrédients restants.
5. Mettez le tiramisu au réfrigérateur. Saupoudrez-le de cacao en poudre avant de le servir.

Temps de préparation: environ 30-35 minutes