

# Tiramisu à l'orange et cannelle



**Ce divin tiramisu de l'Avent, à l'arôme de cannelle et de curd à l'orange fait maison, couronne parfaitement tout repas de Noël.**

Au lieu de présenter le Tiramisu dans des verres, on peut aussi le préparer dans un grand moule à gratin. Toutefois, nous recommandons les récipients en verre afin de mettre en valeur les différentes couches. Pour décorer ce dessert à la fois sucré et acidulé, on peut utiliser des tranches d'orange fraîches ou séchées.

Connaissances alimentaires: l'orange, que nous connaissons et apprécions aujourd'hui, est originaire de Chine et provient d'un croisement entre la mandarine et le pamplemousse. Elle tient son nom de sa couleur orange. De nos jours, nos oranges proviennent principalement d'Espagne. Comme la récolte commence à la fin de l'automne, ce fruit est souvent utilisé dans des recettes hivernales.

## Curd à l'orange

- 1½ orange bio, zestes et jus
- ½ citron vert bio, zestes et jus
- 50 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de beurre, coupé en dés

## Tiramisu

- 3 œufs, blancs et jaunes séparés
- 40 g de sucre
- 2 cc de pâte de vanille
- 1 cc de cannelle
- 400 g de mascarpone
- 2 oranges
- 120 ml d'espresso, refroidi
- 3 cs de rhum
- 100 g de biscuits à la cuillère

## De plus

- En option, quelques brins de romarin pour décorer

- En option, quelques tranches d'orange bio, séchées ou fraîches, pour décorer

## **Curd à l'orange**

1. Mettez tous les ingrédients du curd dans un récipient et cuisez-le au bain-marie; remuez avec un fouet à feu vif jusqu'à ce que l'eau soit à ébullition. Réduisez le feu à moitié. Remuez bien chaque minute jusqu'à ce que le curd épaisse. La procédure dure environ 8 minutes.
2. Pour tester si le curd est prêt, mettez-en un peu sur une cuillère à café et laissez-le refroidir. Si la masse est épaisse et ne coule pas de la cuillère, le curd est terminé.
3. Laissez-le refroidir complètement.

## **Tiramisu**

1. Montez les blancs d'œufs en neige avec un mixeur. Réservez.
2. Dans une autre jatte, mixez les jaunes d'œufs, le sucre, la vanille et la cannelle jusqu'à ce que la masse soit claire, qu'elle ait nettement augmenté de volume et que l'on ne sente plus les cristaux de sucre.
3. Incorporez le mascarpone à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Incorporez délicatement les blancs d'œufs dans la crème.
4. Levez les suprêmes d'orange à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Pour cela, enlevez l'écorce et la peau blanche. Sortez les suprêmes de leurs membranes avec le couteau. Réservez.
5. Mélangez l'espresso et le rhum dans une assiette creuse.
6. Brisez les biscuits à la cuillère à la longueur appropriée et trempez-les dans le mélange de café et rhum. Répartissez une couche dans 6 petits verres et recouvrez de crème au mascarpone.
7. Déposez quelques suprêmes d'orange, puis une fine couche de curd à l'orange. Recouvrez à nouveau d'une couche de biscuits à la cuillère, puis de crème et terminez par du curd à l'orange.
8. Si souhaité, décorez avec des tranches d'orange et des brins de romarin.

Temps de préparation: environ 1 heure 10 minutes (refroidissement exclu)