

MON TOULOUS'RAMISU

(Une recette inspirée par Thierry MERVILLE de Castanet-Tolosan)

Ingrédients pour 4 personnes :

3 œufs 60/65
70 g de sucre cristallisé vanillé
30 g de sucre glace
200 g de mascarpone
50 g de crème fraîche épaisse
12 biscuits à la cuillère
25 cl de sirop fait avec 135 g de sucre et 12,5 cl d'eau
Liqueur de violette
Extrait de violette
Fleurs de violettes cristallisées

Ustensiles :

4 verres tronconiques de 25 cl
1 poche à douille et 1 douille de 14
2 culs de poule
1 spatule
1 fouet électrique
1 Maryse
1 casserole moyenne
1 plat carré creux 20 X 20
1 cuillère à soupe
1 jeu d'emporte-pièces

Dans la casserole verser les 125 g de sucre et les 12,5 cl d'eau. Porter à ébullition et laisser refroidir au frais. Quand ce sirop est bien froid, ajouter une cuillère de liqueur de violette et 2 gouttes d'extrait de violette. Verser dans un plat de telle sorte à avoir un demi-centimètre de liquide.

Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes. Mettre les jaunes dans un cul de poule et les blanchir au fouet électrique avec les 70 g de sucre cristallisé vanillé. Dans l'autre cul de poule, réunir le mascarpone et la crème fraîche, et les battre pour obtenir une sorte de crème fouettée bien ferme. Incorporer à ce mélange 8 gouttes d'extrait de violette et ajouter les jaunes blanchis.

Dans le troisième cul de poule, monter les blancs en neige sans les faire grainer avec les 30 g de sucre glace restant et les incorporer au mélange précédent. Mettre cette préparation dans la poche à douille en prenant soin de l'obturer avec une pince à linge (*juste au-dessus de la douille*) pour que cette préparation ne s'échappe pas. Stocker au froid jusqu'à l'utilisation.

Tremper chaque biscuit à la cuillère dans le sirop juste ce qu'il faut pour que les biscuits ne se défassent pas. Avec un emporte-pièce, tailler 4 biscuits à la cuillère pour obtenir un cercle de la dimension du fond des verres. Mettre ces cercles de biscuits à la cuillère dans chaque verre et verser dessus à l'aide de la poche à douille un peu de mélange jusqu'à la moitié des verres. Couvrir à nouveau avec des cercles de biscuits à la cuillère et finir de garnir les verres. Lisser si nécessaire. S'il vous reste un peu de débris de biscuits à la cuillère imbibés, vous pouvez les incorporer dans la couche supérieure.

Mettre au frais pendant au moins 6 heures.

Au moment de servir ce dessert, vous pouvez agrémenter sa présentation en disposant sur le dessus des fleurs de violettes cristallisées. Vous pouvez également couler un anneau de sirop de violette près du bord de chaque verre.