

DFM 930 CHAUD DEVANT 2017
« Les Bons petits plats de Francette »
Tiramisu Chocolat Blanc, Rhum et Passion

Préparation : 15mn, Cuisson : 6 à 8mn, Pour : 6 personnes

Il vous faut :

2 paquets de bons biscuits à la cuillère, 200g de chocolat blanc, 6 cuillères à soupe de crème liquide, 300g de mascarpone.

Pour le sirop :

4 fruits de la passion, 60g de sucre vanille bourbon, 4 cuillères à soupe de rhum.

Réalisation de cette recette :

Ouvrez les fruits de la passion et récupérez leurs jus et graines.

Préparez le sirop en faisant bouillir 25cl d'eau avec le sucre, le jus et les graines des fruits de la passion 6 à 8mn.

Laissez refroidir, puis ajoutez le rhum.

Avec un économe, préparez des copeaux de chocolat blanc avec 2 ou 3 morceaux et réservez-les au frais. Préparez un bain-marie et faites fondre le reste du chocolat blanc coupé en morceaux avec la crème liquide. Lissez et laissez tiédir, puis mélangez au mascarpone.

Coupez les biscuits en deux, mettez-les dans des verres en les calant au fond, nappez-les de sirop rhum-passion sans les graines, ajoutez la crème au chocolat blanc, un peu de sirop avec les graines cette fois et décorez avec quelques copeaux de chocolat blanc.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.