

**CARTE
NOIRE**

**OFFREZ-VOUS UN CAFÉ GOURMAND ACCOMPAGNÉ
D'UN ONCTUEUX TIRAMISU AUX CANISTRELLI !**



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Canistrelli est une spécialité culinaire DE L'ILE DE BEAUTÉ.

Ce gâteau sec remonte au XIII^{ème} siècle, lors de la domination de Gênes sur la Corse, les Génois important cette fameuse pâtisserie.

**POUR RÉALISER CETTE RECETTE,
SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS :**



INGRÉDIENTS

(Pour 6 personnes)

POUR LA CRÈME

- 12 cl de crème liquide à 30% de MG
- 3 œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 250 g de mascarpone

POUR LE BISCUIT

- 300 g de biscuits canistrelli
- 25 cl de café

POUR LE MONTAGE

- 20 g de cacao en poudre non sucré



PRÉPARATION

POUR LA CRÈME

1. Montez la crème liquide en chantilly à l'aide d'un fouet électrique. Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajoutez le mascarpone et mélangez. Enfin, ajoutez délicatement la crème montée en chantilly.

POUR LE BISCUIT

3. Trempez les biscuits un à un quelques secondes dans le café. Ils ne doivent pas complètement se ramollir.

POUR LE MONTAGE

4. Dressez le tiramisu en alternant une couche de biscuits imbibés et une couche de mousse mascarpone.
5. Renouvelez l'opération, puis terminez en saupoudrant le tiramisu de cacao en poudre. Réservez au réfrigérateur deux heures minimum.



À DÉGUSTER SANS MODÉRATION AVEC VOS DOSETTES CARTE NOIRE !