Tiramisu au chocolat amer

11/12/2018 à 13h46

Par Paul Blouet

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

Biscuit cuillère :

- 3 œufs
- 50 g de sucre roux biologique
- 60 g de farine biologique
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 1 cuillère à soupe de sucre roux biologique
- 1 bol de café

La mousse au chocolat sans sucre :

- 200 g de chocolat amer en tablette
- 7 œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza

Préparation :

Le biscuit cuillère :

- Préchauffez votre four à 180°C ;
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez au fouet les jaunes avec le sucre. Faites blanchir ;
- Ajoutez la farine et la cuillère à soupe d'huile de colza. Battez les blancs en neige avec la pincée de sucre ;
- Incorporez délicatement les blancs au mélange ;
- Posez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque du four et disposez la pâte à la cuillère, en lui donnant la forme du plat à tiramisu ;
- Mettez à cuire à 180°C au four pendant 5 à 10 minutes, selon la taille du biscuit.

La mousse au chocolat :

- Faites fondre au bain-marie, à feu doux, le chocolat avec 1 cuillère à soupe d'huile de colza ;
- Battez les blancs en neige bien ferme ;
- Mélangez les jaunes avec le chocolat fondu et aussitôt incorporez délicatement les blancs ;
- Laissez refroidir 20 minutes le biscuit. Pendant ce temps, conservez la mousse au chocolat au frais.

Le montage du tiramisu :

- Dans un plat, mettez la moitié de la mousse au chocolat ;
- Disposez le biscuit cuillère dessus et imbibez-le de café ;
- Ajoutez le reste de mousse au chocolat froide et saupoudrez de cacao ;
- Mettez au frais quelques heures.

L'astuce du chef :

Choisissez un chocolat amer sans sucre ;

Ce dessert peut être préparé la veille. Il supporte très bien de passez 24 heures au frais.