

Tiramisu à l'orange



¼ l Quimiq à température ambiante

250 g de yoghourt nature

100 g de sucre

½ gousse de vanille

4-5 oranges

1 dl de jus d'orange

2 cs de liqueur d'orange

½ pain d'épices en tranches

cannelle moulue

Battre le Quimiq dans une terrine jusqu'à ce qu'il soit lisse.

Fendre et gratter les grains de la gousse de vanille. Ajouter, bien mélanger tous les ingrédients au Quimiq.

Peler à vif, effiler et réserver les quartiers. Recueillir le jus qui s'est écoulé et compléter pour obtenir 1 dl de jus d'orange.

Mélanger.

Tapisser le fond d'un plat à gratin de tranches de pain d'épices.

Imbiber de la moitié du jus d'orange.

Répartir la moitié des oranges.

Recouvrir de la moitié de la masse de yoghourt.

Répéter encore une fois toute l'opération.

Décorer la surface.

Laisser reposer au moins une heure au frigidaire.

Variantes:

1. Remplacer le Quimiq par 250 g de mascarpone.
2. Remplacer le Quimiq par 250 g de crème double. Tremper 2 feuilles de gélatine à l'eau froide durant au moins 10 min., puis les dissoudre dans un peu d'eau bouillante. Ajouter 2 cuillères à soupe de masse froide, bien mélanger et l'ajouter au reste de la masse de yoghourt et crème double.