

# Knödel tiramisu et crème espresso mascarpone

Pour 12 Knödel (50 g)



## Knödel

300 g de biscuits à la cuillère ou de petits beurrés de Kambly  
0.3 dl d'espresso  
2 cs de Grand Marnier  
2 cs d'Amaretto (liqueur d'amande)

Couper la moitié des biscuits en petits dés, les arroser d'espresso et de liqueur et laisser reposer brièvement. Moudre le reste des biscuits.

25 g de beurre mou  
2 cs de sucre

Battre en mousse.

1 œuf  
1 jaune d'œuf

Ajouter petit à petit afin d'obtenir une masse mousseuse et homogène.

50 g de séré à la crème  
200 g de mascarpone  
Zeste d'un demi citron et d'une demi orange

Ajouter tous les ingrédients, y compris les biscuits moulus, bien mélanger.  
Incorporer les dés de biscuits imbibés à la masse.  
Former des Knödel de 50 g avec les mains humides.

## Cuisson

Four vapeur : 15 minutes à 95°C.

A la casserole :

- 1) Emballer chaque Knödel dans du film alimentaire supportant la cuisson, puis dans de l'aluminium.
- 2) Pocher les Knödel dans de l'eau frémissante (juste avant le point d'ébullition) durant 10 minutes.

## Garnitures

100 g de biscuits au caramel

Moudre finement. Y rouler les Knödel.  
Dresser sur des assiettes à dessert avec la crème au mascarpone.

## Crème à l'espresso et mascarpone

1 cc de sucre vanillé  
150 g de mascarpone  
50 g de séré à la crème  
40 g de sucre  
Un peu moins de ½ dl d'espresso  
2 cl de Grand Marnier  
2 cl d'Amaretto (liqueur d'amande)

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une crème lisse. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur [www.grangeneuve.ch/formation-continue/](http://www.grangeneuve.ch/formation-continue/)