

Knödel tiramisu et crème espresso mascarpone

Pour 12 Knödel (50 g)



Knödel

300 g de biscuits à la cuillère ou de petits beurres de Kambly

0.3 dl d'espresso

2 cs de Grand Marnier

2 cs d'Amaretto (liqueur d'amande)

25 g de beurre mou

2 cs de sucre

1 œuf

1 jaune d'œuf

50 g de séré à la crème

200 g de mascarpone

Zeste d'un demi citron et d'une demie orange

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

Battre en mousse.

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

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/