

Tiramisu pêches et amaretto

Bonjour à toutes et tous

Le **tiramisu** (de l'italien *tirami sù*, littéralement « remonte-moi » au sens de « remonte-moi le moral », « redonne-moi des forces ») est un peu (beaucoup) le dessert dont la présentation laisse un peu (beaucoup) à désirer mais qui régale beaucoup ses convives. Il est clairement dans mes desserts « valeur sûres » en toute saison. Dernièrement, à l'occasion d'un repas grande tablée, je me suis posée le challenge d'imaginer une version estivale de ce dessert, centrée sur les fruits. Après réflexions :

- Les [pêches](#) sont apparues comme les fruits idéaux pour leur côté juteux
- Pour remplacer le café, un sirop de pêches « maison » semblait adapté.
- Et pour remplacer le marsala, de l'amaretto (alcool italien au goût d'amande) paraissait le bon choix.

Ces quelques réflexions furent heureuses car ce premier « *tiramisu d'été aux pêches* » régala tous les convives: crémeux, fruité, équilibré, doux, frais, très estival.. Tels furent ses qualificatifs. Itérée tous les ans, cette recette de tiramisu pêches n'a pas changé d'un iota et rencontre toujours un immense succès. Dès que j'ai de la famille ou des proches ou des voisins qui passent dans le coin en été, on me demande de le réaliser.

Ayant enfin trouvé un créneau pour prendre une photo et rédiger la recette, je vous la transmet. N'hésitez pas à en faire profiter votre famille et vos amis ! Bonne journée



(c) AU FIL DU THYM

Tiramisu pêches amaretto

Recette : Tiramisù pêches et amaretto

Saison de la recette : Mi Juin à Fin Août (*)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 250gr de mascarpone
- 3 œufs
- 80gr de cassonade
- 1 verre d'eau + 30 gr de sucre
- 4 à 6 pêches (jaune) selon la taille (***)
- biscuits boudoir (entre 15 et 20, selon la taille de votre plat)
- (facultatif) 1 bouchon d'amaretto

Réalisation

Étape 1 : Préparation des pêches et leur sirop

- Dans une casserole, mettez l'eau, les 30 gr de sucre et l'amaretto. Portez à ébullition.
- Plongez les pêches (préalablement lavées) pendant 30s dans le sirop à ébullition. Laissez refroidir quelques secondes, puis retirez leur la peau, et déposez la dans le sirop (**). Sortez le sirop du feu une fois toutes les pêches ébouillantées puis laissez infuser « autant de temps que possible. »
- Coupez les pêches en petits dés, et réservez dans un bol.

Étape 2 : La crème mascarpone

- Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes avec la cassonade jusqu'à blanchir le mélange.
- Incorporez le mascarpone dans la préparation aux jaunes d'œufs et fouettez jusqu'à ce que la crème soit homogène.
- Montez les blancs d'œufs en neige. Incorporez délicatement les œufs en neige dans le mélange au mascarpone. On doit obtenir une crème bien lisse.

Étape 3 : Dressage

- Dans un plat à fond plat, disposer une première couche de boudoirs. Imbibez les biscuits du sirop sucré de

manière à ce qu'ils soient bien mouillés mais pas détrempés (pas de jus coulant dans le plat) (cf. 1)

- Recouvrez d'une couche de crème avec environ la moitié de votre crème mascarpone.
- Ajoutez les 2/3 des dés de pêches.
- Remettez une couche de biscuits et imbibe les.
- Déposez le restant de crème mascarpone puis lissez. Décorez avec le restant de dés de pêches.

Laissez bien reposer le tiramisu pêches 4h minimum au frais, et servez très frais.

Astuces :

- (1) Il y a plusieurs méthodes pour imbiber les biscuits : les tremper directement dans le sirop, imbiber avec un pinceau, verser le sirop avec une cuillère à soupe directement sur le biscuit. A vous de choisir.
 - **Quelle pêche ?** j'ai une préférence pour les pêches jaunes, plus gouteuses, mais adaptez selon vos préférences.
 - **Hors saison** : Si vous achetez des pêches hors saison sans goût, le tiramisu n'aura pas de saveurs. Respectez bien la saison indiquée.
 - **Dressage** : Dressez le tiramisu soit dans un plat type plat à gratin pour un dessert familial, soit dans des verrines.
-

Sablés au comté et fines herbes

Bonjour à toutes et tous

Le week-end dernier, enfants chez Papy et Mamy oblige, nous en avons « profité » pour inviter des amis prendre l'apéro. En cherchant dans ma base de recettes (sur mon pc), je suis arrivée sur une qui a toujours beaucoup de succès des petits biscuits apéro (sablés) au comté et aux fines herbes.

Rillettes aux deux jambons

Bonjour à toutes et tous

Début juillet, avec la chaleur et le beau temps, pour amuser les petits gourmands, nos soirées furent souvent des apéro-pic-nic à la maison.

Conserve de haricots verts au naturel

Bonjour à toutes et tous,

Aujourd'hui, je vous invite autour d'une série de billets dédiés aux conserves/bocaux maisons. Faciles à réaliser,

sains, ils sont devenus depuis quelques années un « incontournable » de mes étés... au point où certains dimanches après midi ouvre un « stand conserve & confiture » dans ma cuisine !

Conserve d'abricots au sirop (maison)

Bonjour à toutes et tous

Aujourd'hui, je vous invite autour d'une série de billets dédiés aux conserves/bocaux maisons. Faciles à réaliser, sains, ils sont devenus depuis quelques années un « incontournable » de mes étés...

Salade de fruits d'été au thym

Bonjour à toutes et tous,

C'est un dessert frais, fruité, préparé en quelques minutes.... Vous avez trouvé ? Nous allons préparer une salade de fruits d'été.

L'été, je profite souvent de l'abondance des fruits d'été pour les proposer sous une forme cuisinée au dessert, goûter ou petit dej'. Leurs saveurs sont telles qu'on ne s'ennuie pas et que l'on peut régaler aisément. Ma « botte secrète », c'est la fameuse salade de fruits. Loin de l'amas de fruits coupés en

morceaux, on peut en faire quelque chose de très parfumé, très frais, léger, et apprécié même en temps de canicule.

Mon petit truc pour les salades de fruits, c'est de former un sirop léger parfumé aux herbes du jardin, puis de verser le sirop chaud pour attendrir les fruits un peu durs et les aider à libérer leur jus. L'herbe en question peut apporter de la douceur (avec le romarin), de la rondeur (avec le thym), de la fraîcheur (avec la menthe). Quand on laisse « mariner » quelques heures c'est savoureux.

Bref, je voulais partager une des favorites de mes gourmands : une salade fruits d'été au thym citron. Ce dernier amène rondeur et saveur citronnée, c'est top. Mais vous pouvez tout aussi bien varier les herbes comme les fruits, l'important c'est que cela soit de saison. ☐

Bonne journée

– SALADE DE FRUITS D'ÉTÉ –
AU THYM



Salade de fruits d'été au thym



Une recette facile de salade fruits d'été au thym, facile à préparer et parfaite pour agrémenter desserts ou petit déjeuner estivaux.

Saison de la recette: Juin – Septembre

Pour 4 à 6 personnes selon l'appétit :

- 1 kg de fruits de saison (par exemple ci-dessous)
- 150 g de fraises
- 4 pêches
- 4 nectarines
- 3 à 4 branches de thym citron
- 250 ml d'eau
- 30 g de sucre

1. Lavez l'ensemble de vos fruits. Retirez les noyaux des pêches et nectarines puis coupez les en morceaux et placez les dans un saladier. Retirez les pédoncules des fraises, coupez les en rondelles et réservez les à part.
2. Dans une casserole, placez l'eau, le sucre, les branches de thym. Portez à ébullition le temps que le sucre se dissolve. Couvrez et laissez infuser à feu doux pendant 5 minutes.

3. A l'issue de ce temps, versez le sirop (chaud) sur les fruits.
 4. Laissez refroidir 5 minutes puis ajoutez les rondelles de fraises; (2)
 5. Attendez que la salade de fruit ait entièrement refroidi avant de placer au frais.
 6. Servez frais, en apportant directement le plat de service ou en répartissant dans des verrines.
- (1) *Sur le choix des fruits* : variez selon la saison. Avec le thym, les prunes, pêches de vigne, abricots, poires d'été fonctionnent globalement bien. Évitez la pastèque qui rends trop de jus?
 - (2) Le sirop chaud va cuire légèrement les fruits et les attendrir. a fraise étant assez délicate, il est préférable de ne pas trop la cuire.
 - Si vous n'avez pas de thym citron, vous pouvez utiliser un sachet d'infusion de thym citron ou du thym classique
 - *Variante* : Pour cette salade fruits d'été remplacez le thym par du romarin, de la sarriette

Dessert, Fruits, Petit déjeuner
Française
salade fruits été



Salade de fruits d'été au thym

Courgettes sautées à la sauge et noisettes

Bonjour à toutes et tous

Je ne sais pas ce qu'il se passe dans mon jardin car nos pieds de courgettes se sentent vraiment très à l'aise et produisent une quantité assez incalculable de ces légumes.

Crème dessert amande et coulis de groseilles

Bonjour à tous,

Connaissez-vous bien les groseilles ? Ces petites perles rouges légèrement acides, que l'on trouve dans les buissons potagers de nos grands-mères ? Figurez-vous c'est un de mes fruits rouges préférés. J'adore son « croquant », son goût acidulé, et suis capable de m'en régaler d'une bonne barquette.

En cuisine, c'est un fruit plutôt délaissé. On les imagine souvent sous forme de gelée de groseille ou on daigne l'utiliser dans quelques décorations de verrines, sans vraiment la mettre à l'honneur. Pourtant, elles sont pourtant très adaptées pour relever salades de fruit, yaourts et mousses douces, garnir des tartes, [apporter du moelleux dans des cakes](#). À l'occasion d'une récolte de groseilles du jardin, je voulais vous donner une idée. En fait, c'est une de mes recettes fétiches : une crème dessert amande surmontée de coulis de groseille. Sous un faux air de pana-cota végétale, c'est un dessert très facile à préparer, qui associe la douceur de l'amande, le crémeux de la crème, et de l'acidulé des groseilles. Mes gourmands et moi-même leur faisons souvent honneur

Pour bien démarrer cette semaine pluvieuse, je me suis dit que cela pourrait vous faire plaisir d'avoir la recette. La voici donc. Bon lundi !



(C) Au Fil du Thym

Crème d'amande au coulis de groseilles

Recette : Crème dessert amande et coulis de groseilles

Saison de la recette : Juin

Temps de préparation : 8 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 500 ml de lait d'amande
- 25 g de maïzena
- 50 g de sucre semoule
- 1/2 gousse de vanille

Pour le coulis de groseille

- 250 g de groseilles + 50 g pour la décoration
- 80 g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de jus de citron.

Réalisation

La crème d'amande :

- Dans une casserole, mélangez le lait d'amande, le sucre et la maïzena et la gousse de vanille grattée.
- Faites chauffer à feu moyen en mélangeant régulièrement jusqu'à épaississement complet de la crème.
- Laissez encore 2-3 minutes, puis disposez dans des verrines et laissez refroidir.

Pour le coulis.

- Mixez ensemble les groseilles, sucre glace et jus de citron.
- Déposez ce coulis sur vos crèmes une fois celles-ci prises, et décorez de quelques groseilles fraîches.

Réservez au frais jusqu'au service.

Astuce : Personnalisez la verrine en changeant les fruits du coulis : fraise, framboise, cassis, myrtilles...



(C) Au Fil du Thym

Crème d'amande au coulis de groseilles
