

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.
-