

Recette *du chef Olivier Martin*

«Tiramisù» à la fraise

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- 400 g de fraises (par ex. Mara des Bois)
- 125 g de mascarpone
- 2 jaunes d'œuf
- 1,25 dl de crème
- 4 biscuits à la cuillère
- 1 sachet de thé aux fruits rouges
- Sucre fin
- Cacao
- 1 citron vert
- Poivre noir du moulin
- Safran en poudre

Préparation

Bouillir 2 dl d'eau et infuser le sachet de thé une dizaine de minutes; ajouter 1 petite cuillère de sucre. Laisser tiédir.

Répartir les biscuits dans un plat à gratin et verser le thé dessus.

Réserver au frigo.

Équeuter les fraises et les écraser à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée. Ajouter 1 à 2 cs de sucre, la moitié du zeste râpé du citron vert, et 2 tours de moulin à poivre. Réserver au frigo.

Préparer un sirop en faisant fondre à feu doux 35 g de sucre dans 0,25 dl d'eau. Une fois le sucre fondu, porter à ébullition durant 1 minute.

Mettre les jaunes d'œuf dans un saladier, puis le placer dans un autre saladier d'eau glacée. Verser le sirop chaud sur les jaunes d'œuf et fouetter énergiquement durant 10 minutes, de manière à obtenir une crème épaisse. Réserver au frigo.

Fouetter la crème en chantilly et la parfumer avec une pointe de safran.

Mélanger le mascarpone avec la crème d'œufs, puis ajouter la chantilly.

Dans 4 verrines, répartir une couche de fraises, puis une fine couche du mélange au mascarpone, ajouter les biscuits coupés en deux (attention à les manipuler avec une cuillère à soupe, afin qu'ils ne se cassent pas), remettre une couche de fraises, une couche épaisse de mélange au mascarpone, puis saupoudrer de cacao.

Mettre au moins 2h au frigo avant de servir.

Les conseils du chef:

- On peut réaliser ce dessert avec d'autres fruits, par exemple des



RTS

pommes en automne. Dans ce cas, choisir un thé qui se marie bien avec le fruit choisi (avec la pomme ou la poire, un thé à la cannelle)

- Pour une version alcoolisée, imbiber les biscuits avec de la liqueur de framboise

- Choisir des biscuits qui absorbent bien le liquide : pour cela, casser un biscuit en deux et vérifier la taille de ses alvéoles. Plus le biscuit a de grandes alvéoles, mieux il conviendra.

Le conseil d'Annick: pour aller plus vite, fouetter directement le sucre avec les jaunes d'œuf, sans faire de sirop. La crème sera un peu moins épaisse et plus mousseuse.

«Pique-assiette invite les chefs»: la recette d'Olivier Martin, de l'Auberge communale de Bogis-Bossey (GE), sera diffusée le samedi 27 juin à 18h45 sur RTS Un. Retrouvez d'autres recettes d'Annick Jeanmairet sur www.pique-assiette.ch



LESAGE PATISSIER & CHOCOLATIER

Nouveau bar à gourmandises

Un nouvel antre de douceurs vient d'ouvrir à Genève dans le quartier de Florissant. Ce qui aurait pu être une pâtisserie ou chocolaterie, voire un salon de thé des plus classiques, est en fait un bar à gâteaux d'un genre nouveau où les entremets ne sont pas simplement «servis» mais littéralement mis en scène pour la dégustation.

Comme tout est fait maison par un maître artisan, choisir entre les 18 sortes de macarons, autant de desserts classiques ou plus contemporains, la dizaine de coupes glacées, les pralinés et ganaches ou les 24



sortes de chocolat proposés relève du choix cornélien.

L'esthétique est omniprésente, les couleurs se veulent vives, les formes graphiques... autant de choses qui ne font que renforcer la finesse et l'équilibre parfait des saveurs et textures. Définitivement délicieusement bon.

Lesage
Pâtissier – Chocolatier

2, route de Florissant, 1206 Genève
Ouvert du mardi au vendredi
de 8h à 18h30 et le samedi de 8h à 17h30
www.patisserie-lesage.com
Tél. 022 347 30 36

