



Super facile  
20 mn de préparation  
Bon marché  
Veggie  
Cru

Ingrédients pour 8 pers. :

- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de sucre vanillé (ou quelques gouttes d'extrait de vanille)
- 10 cl de crème liquide
- 500 g de mascarpone
- 3 tasses à café d'expresso, froid
- 4 c. à café de liqueur d'amande (ou de café)
- 20 biscuits à la cuillère
- Cacao en poudre

**Variantes :**

Vous pouvez utiliser des biscuits Fossier à la place des biscuits à la cuillère ou des speculoos, délicieux également !

Vous pouvez rajouter un peu de caramel liquide sur la crème au mascarpone.

Pour une version plus festive, vous pouvez rajouter une couche de crème de marrons au milieu, quelques marrons glacés sur le dessus et présenter le tiramisu soit en :

- Version charlotte : vous aurez besoin d'un moule haut et rond. Tapissez les bords et le fond de biscuits imbibés d'expresso et de liqueur d'amande, le reste de la recette est la même (avec, si vous aimez, une couche de crème de marrons au milieu). Filmmez et réservez au frais au moins 12h00 avant de démouler et de saupoudrer de cacao en poudre.
- Version bûche glacée : vous aurez besoin d'un moule à cake. Tapissez-le de papier cuisson (consultez ma page "[Techniques et astuces de chefs](#)" au paragraphe "Chemiser" pour qu'il n'y ait aucun pli). Mettez au fond une rangée de biscuits imbibés. Mettez la préparation (avec en option une couche de crème de marrons) puis terminez par une couche de biscuits imbibés. Recouvrez de papier film et mettez au congélateur pendant 12h00. Démoulez la bûche et saupoudrez de cacao en poudre juste avant de servir.



1. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé, à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange gonfle et devienne mousseux.
2. Dans un autre saladier, mélangez la crème liquide avec le mascarpone, avec une [maryse](#). Mélangez longuement et avec délicatesse pour bien aérer et amalgamer les deux ingrédients. Incorporez ce mélange aux jaunes d'œufs, toujours délicatement avec la maryse.
3. Étalez la moitié de la préparation dans 8 petits bocaux individuels ou un plat large et peu profond.
4. Mélangez l'expresso et la liqueur d'amande, trempez-y rapidement les biscuits à la cuillère, l'un après l'autre, et disposez-les au fur et à mesure sur le mélange à base de mascarpone. Recouvrez avec le reste de crème au mascarpone et réservez au réfrigérateur.
5. Juste avant de servir, saupoudrez généreusement de cacao en poudre à l'aide d'une petite passoire fine.



N'imbibez pas trop vos biscuits.  
Pour être tranquille le jour J, faites le tiramisu la veille et mettez le cacao au dernier moment.