

Tiramisu

En tant que grande amatrice de tiramisu, j'ai réfléchi à la meilleure façon de décliner cette recette avec du CBD. Naturellement, mon choix s'est porté sur le pollen dont le parfum et le goût rappellent ceux du café et du cacao, avec une pointe de saveur de thé vert. Après un petit passage au four pour procéder à la nécessaire étape de décarboxylation (voir page 34), le pollen a infusé dans de la crème fluide pendant 30 minutes. La suite de la recette est simplissime et le résultat en bouche juste sublime !



Préparation 50 minutes - Cuisson 55 minutes - Repos 12 h - Conservation 1 jour

Pour 6 personnes

- 2 g de pollen de CBD
- 150 ml de crème entière et fluide
- 200 g de mascarpone
- 300 ml de café (allongé ou type cafetière)
- 4 œufs
- 100 g de sucre blond de canne
- 20 biscuits à la cuillère
- 2 c. à s. de cacao en poudre

À savoir : vous pouvez présenter le tiramisu dans des verres individuels, comme sur la photo. Si vous ne souhaitez pas utiliser de produits laitiers, remplacez la crème fluide par de la crème soja et le mascarpone par 100 g de graines de chanvre décortiquées mixées avec 100 ml d'eau. Comme ces crèmes ne peuvent pas être montées en chantilly, le tiramisu sera plus liquide mais tout aussi bon.

Commencez par émietter le pollen dans un grand saladier et faites-le torrifier 20 minutes au four à 130°C. Versez ensuite la crème fluide dans le saladier, mélangez, couvrez avec une assiette à dessert (pas tout à fait entièrement pour éviter que la crème déborde) et laissez cuire au four 30 minutes à 100 °C. Laissez refroidir la crème puis versez-la dans le bol du batteur.

Placez au congélateur le mascarpone, le bol du batteur avec la crème et les fouets pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, préparez le café, puis laissez-le refroidir. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un bol, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Montez les blancs en neige bien ferme.

Sortez le bol de crème et le mascarpone du congélateur. Fouettez-les pour leur donner un peu de volume (pas autant que pour une chantilly). Incorporez-les au mélange œufs-sucre à l'aide d'une spatule. Ajoutez sans les écraser les blancs montés en neige.

Lavez soigneusement le bol du batteur puis montez les blancs en neige (s'il reste une goutte de crème, ils ne monteront pas). Incorporez-les délicatement à l'appareil.

Trempez 10 biscuits à la cuillère dans le café froid pendant 3 secondes. Ils doivent être imbibés mais pas trop. Disposez-les au fond d'un plat à gratin rectangulaire. Ajoutez la moitié de la crème et lissez la surface. Trempez à nouveau les 10 derniers biscuits cuillère dans le café et posez-les sur la crème. Enfin, ajoutez la dernière moitié de crème, lissez la surface et placez le tiramisu au réfrigérateur. Laissez prendre au frais au moins 12 heures, puis saupoudrez de poudre de cacao.

