

Le rendez-vous

SPANASOL
SPANISH FOOD



TIRAMISU FRAMBOISE, TURRON ET PIMENTON



INGRÉDIENTS

POUR LE COULIS DE TURRON :

I BOITE DE TURRON DE JIJONA SPANASOL
300MML DE LAIT
220ML DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE
30G DE SUCRE
2 ŒUFS

POUR LE DRESSAGE :

I PAQUET DE NOIX DE CAJOU SUCRÉES

POUR LE TIRAMISU :

I BOITE DE PIMENTON DOUX SPANASOL
100G DE SUCRE EN POUDRE
3 ŒUFS
250G DE MASCARPONE
I SACHET DE SUCRE VANILLÉ
100G DE FRAMBOISES
I BOITE DE TURRON DE ALICANTE SPANASOL
I PINCÉ DE SEL

 PRÉPARATION

15 MINUTES

 CUISSON

10 MINUTES

 PORTIONS

4 PORTIONS

La recette video ici



Le rendez-vous

SPANIA SOL
SPANISH FOOD



PRÉPARATION

POUR LE COULIS DE TURRON :

- 1) ÉMIETTER LE TURRON DE JIJONA ET LE METTRE DANS UNE CASSEROLE AVEC LE LAIT ET LA CRÈME.
- 2) À FEU MOYEN, FOUETTER JUSQU'À ÉBULLITION.
- 3) RETIRER LA CASSEROLE DU FEU, PUIS FOUETTER JUSQU'À OBTENIR UNE CRÈME HOMOGÈNE.
- 4) DANS UN RÉCIPIENT, FOUETTER LE SUCRE ET LES JAUNES D'ŒUFS.
- 5) MÉLANGER LES DEUX PRÉPARATIONS PUIS LAISSER CUIRE 5 À 10 MIN À FEU DOUX AVANT DE LAISSER REFROIDIR QUELQUES HEURES AU FRIGO. (AU MINIMUM 2H)

POUR LE TIRAMISU :

- 6) BLANCHIR LES JAUNES D'ŒUFS AVEC LE SUCRE.
- 7) AJOUTER LE MASCARPONE ET 2 PINCÉES DE PIMENTONS DOUX, PUIS MÉLANGER.
- 8) DANS UN AUTRE RÉCIPIENT, MONTER LES BLANCS EN NEIGE ET RAJOUTER UNE PINCÉ DE SEL.
- 9) MÉLANGER LES BLANCS MONTÉS EN NEIGE ET LA PRÉPARATION À BASE DE MASCARPONE.

POUR LE DRESSAGE :

- 10) CONCASSER LE TURRON DE ALICANTE ET DISPOSER LES MORCEAUX AU FOND D'UNE VERRINE.
- 11) DÉPOSER SUCCESSIVEMENT UNE COUCHE DE FRAMBOISES, LA PRÉPARATION À BASE DE MASCARPONE ET LE COULIS DE TURRON.
- 12) METTRE AU RÉFRIGÉRATEUR MINIMUM 4H.

AU MOMENT DE SERVIR, PARSEMER DE NOIX DE CAJOU SUCRÉES !

