

TIRAMISU (6p)

- 250g ou 500 g de mascarpone
- 24 biscuits à la cuillère
- 15 cl de café fort, 2 cuillères à soupe de marsala; 3 œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 30 g de cacao en poudre

Faire un mélange avec le café et une cuillère à soupe de Marsala. Imbiber rapidement les biscuits de ce mélange et les ranger au fond du plat en une seule couche (et pourquoi pas sur les bords)

Par ailleurs bien battre le sucre avec les jaunes d'œuf, quand le mélange est mousseux, ajouter la Mascarpone et le Marsala restant et mélanger

Incorporer délicatement les blancs battus en neige ferme

Verser cette crème sur le lit de biscuits

Placer au réfrigérateur au moins 12 heures

Démouler (ou non), saupoudrer de poudre de Cacao avant de servir.

Mascarpone : Originaire de Lombardie, c'est le fromage qui fait chanter le dessert, notamment le célèbre tiramisù www.sene.name

Pain de Caviar d'Aubergine

(6p)

- 6 œufs, 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- Boîte de 400gr environ de Caviar d'aubergine (Carrefour rayon épicerie fine) (ou voir recette pour le créer)

Battez 6 Oeufs et 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse. Ajoutez une pincée de sel, puis mélanger au caviar d'aubergine. Verser la préparation dans un moule à cake beurré et mettez à four chaud. Laissez cuire 30-35 minutes (four 210 ° thermostat 7)

Démoulez et présentez accompagné de la sauce tomate au basilic ou de la sauce tomate à la purée d'olive.

Servir **tiède** ou froid

www.sene.name