

MON TOULOUS'RAMISU

(Une recette inspirée par Thierry MERVILLE de Castanet-Tolosan)

Ingrédients pour 8 personnes :

150 g de sucre et 15 cl d'eau
4 œufs 60/65
60 g de sucre cristallisé vanillé
20 g de sucre glace
250 g de mascarpone
70 g de crème fraîche épaisse
24 biscuits à la cuillère
Liqueur de violette
Extrait de violette
Fleurs de violettes cristallisées

Ustensiles :

8 verres tronconiques de 25 cl
1 poche à douille et 1 douille de 14
2 culs de poule
1 spatule
1 fouet électrique
1 Maryse
1 casserole moyenne
1 plat carré creux 20 X 20
1 cuillère à soupe
1 jeu d'emporte-pièces

Dans la casserole verser les 150 g de sucre et les 15 cl d'eau. Porter à ébullition et laisser refroidir au frais. Quand ce sirop est bien froid, ajouter une cuillère de liqueur de violette et 2 gouttes d'extrait de violette, bien mélanger. Verser ce sirop parfumé dans un plat creux de telle sorte à avoir un demi-centimètre de liquide.

Ensuite, séparer les blancs des jaunes. Mettre les jaunes dans un cul de poule et les blanchir au fouet électrique avec les 60 g de sucre cristallisé vanillé. Dans l'autre cul de poule, réunir le mascarpone et la crème fraîche, et les fouetter pour obtenir une masse de crème bien ferme. Incorporer à ce mélange 8 gouttes d'extrait de violette et incorporer les jaunes blanchis.

Dans le troisième cul de poule, monter les blancs en neige sans les faire grainer avec les 20 g de sucre glace restant et les incorporer délicatement au mélange précédent. Mettre cette préparation dans la poche munie de sa douille en prenant soin de la brider avec une pince à linge (*juste au-dessus de la douille*) pour que cette préparation ne s'échappe pas. Stocker au froid jusqu'à l'utilisation.

Tremper chaque biscuit à la cuillère dans le sirop parfumé refroidi juste ce qu'il faut pour que les biscuits ne se défassent pas. A l'aide d'un emporte-pièce, tailler 6 biscuits à la cuillère pour obtenir un cercle de la dimension du fond des verres. Mettre ces cercles de biscuits à la cuillère dans chacun des 8 verres et verser dessus à l'aide de la poche à douille un peu de mélange jusqu'à la moitié. Couvrir à nouveau avec des cercles de biscuits à la cuillère et finir de garnir les verres. Lisser si nécessaire à la spatule. S'il vous reste un peu de débris de biscuits à la cuillère imbibés, vous pouvez les incorporer dans la couche supérieure.

Mettre au frais pendant au moins 6 heures.

Au moment de servir ce dessert, vous pouvez agrémenter sa présentation en disposant sur le dessus des fleurs de violettes cristallisées. Vous pouvez également couler un anneau de sirop de violette restant gélatiné, près du bord de chaque verre. On peut aussi déposer harmonieusement à l'aide d'une pipette, des petites sphères de ce sirop.