

Tiramisu aux pommes et aux canneberges

Une recette de Lindsay Brun, créatrice culinaire

Rendement : 10 à 12 portions

Préparation : 5 h (incluant 4 h de pause)

INGRÉDIENTS

Pour la confiture de canneberges

500 ml (2 tasses) de **canneberges** fraîches ou congelées

250 ml (1 tasse) de **sucre**

125 ml (½ tasse) de **jus de pommes**

5 ml (1 c. à thé) d'**extrait de vanille**

Pour la crème pâtissière

65 ml (¼ tasse) de **liqueur d'érable** ou de **cidre de pommes**

65 ml (¼ tasse) de **sucre**

2 **jaunes d'œufs**

250 ml (1 tasse) de **fromage ricotta** léger

310 ml (1 ¼ tasse) de **fromage mascarpone**

125 ml (½ tasse) de **crème 35% à cuisson**

Le contenu d'une gousse de vanille ou 15 ml (1 c. à table) d'**extrait de vanille**

Pour le sirop du verger

190 ml (¾ tasse) de **cidre de pommes**

125 ml (½ tasse) de **jus de pommes**

Le zeste d'une lime

30 ml (2 c. à table) de **sucre**

Pour l'assemblage

30 biscuits doigts de dame

1 **pomme** McIntosh tranchée finement

10 ml (2 c. à thé) de **sucre** ou de **flocons d'érable**

PRÉPARATION

Confiture aux canneberges : Dans une petite casserole, mélanger les canneberges, le sucre et le jus de pommes. Cuire à découvert, à feu moyen jusqu'à ce que les canneberges éclatent et que le mélange épaississe (environ 15 minutes environ). Ajouter la vanille et mélanger. Laisser refroidir.

Crème pâtissière : Dans une petite casserole, faire chauffer la liqueur et le sucre à feu moyen jusqu'à ce que des bulles se forment sur les côtés de la casserole. Fouetter une petite quantité du mélange dans les jaunes d'œufs pour les réchauffer. Remettre le tout dans la casserole en fouettant constamment. Baisser le feu et continuer à cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange nappe le dos d'une cuillère. Transférer le mélange dans un bol et réserver. Dans un autre bol, mélanger les fromages ricotta et mascarpone ainsi que la vanille. Incorporer au mélange de jaunes d'œufs en pliant délicatement jusqu'à consistance homogène.

Sirop du verger : Combiner tous les ingrédients dans un bol. Réserver.

ASSEMBLAGE

Tremper rapidement, un à la fois, les doigts de dame dans le sirop du verger et les disposer en une seule couche dans un plat carré de 20 cm (8 po). Étaler environ 325 ml (1 ½ tasse) de crème pâtissière et la confiture de canneberges. Recommencer avec une nouvelle couche de doigts de dames trempés dans le sirop et le reste de la crème pâtissière. Vous pouvez faire un effet de tourbillon dans la garniture avec un couteau. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer au moins 4 heures (sinon toute la nuit). Avant de servir, trancher les pommes et les tremper dans un mélange d'eau additionné de jus de citron pour les empêcher de brunir. Saupoudrer de sucre d'érable et décorer des tranches de pommes.



Une initiative de

UPA POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR
L'Union des producteurs agricoles

Présentée par

Desjardins

Sur les 12 ingrédients contenus dans cette recette, vous pouvez en trouver 10 qui sont produits, cultivés, préparés ou transformés au Québec.



Merci à nos partenaires :

La Tablée des Chefs

