

Tiramisu à la pistache et framboises

écrit par Karim



Pour changer et sortir du tiramisu traditionnel, j'avais envie d'innover et apporter une touche plus gourmande et surtout de saison. J'adore le tiramisu en fin de repas, je trouve que c'est un dessert plutôt léger.

Je n'ai rien inventé, il existe d'ailleurs 3 versions différentes sur le site. Pour cette fois-ci, j'ai simplement voulu changer la nature même de la recette, notamment en variant le liquide dans lequel on immerge les biscuits et la texture afin qu'elle soit plus crémeuse.

Pour l'élaboration, les ingrédients de base ne changent pas et la superposition de couches distinctes de biscuits est toujours présente. En lieu et place du café, j'utilise un sirop aux framboises et pour la mousse tiramisu j'incorpore de la pâte de pistache maison. Pour accentuer le plaisir en bouche, j'ajoute une couche de framboises entre les deux couches de biscuits. Et pour finir, je parsème le dessus du tiramisu d'éclats de pistache. Cela apporte le côté croquant lors de la dégustation.

J'ai choisi de vous le présenter en tranches mais il est tout à fait possible de faire

autrement, notamment en verrines, en dôme ou bien en charlotte.

Cette recette est réalisée avec des biscuits à la cuillère industriels. Vous avez la recette des biscuits à la cuillère maison en suivant ce lien : Cliquez ici pour suivre la recette.

Il faut compter environ **1 heure** pour réaliser ce merveilleux dessert riche et exaltant. Si vous souhaitez avoir des conseils supplémentaires, je vous invite à parcourir mes autres recettes.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

- 1 robot pâtissier avec le fouet
- 1 second bol pâtissier (pour fouetter la crème)
- 1 petite casserole (pour préparer le café)
- 1 petite casserole (pour le sirop à ajouter aux jaunes)
- Une maryse
- 1 plat à gratin (idéalement 20 x 20 X 7) ou des verrines à dessert
- 1 petit plat ovale pyrex (pour tremper les biscuits à la cuillère)
- 1 thermomètre culinaire (vous retrouverez sa fiche technique dans l'onglet « **Ustensiles** »)
- 1 balance de précision (vous retrouverez sa fiche technique dans l'onglet « **Ustensiles** »)

Les quantités de cette recette sont pour 10 personnes.

Ingrédients pour la mousse tiramisu à la pistache :

- 375g de mascarpone
- 135g de sucre semoule
- 100g de jaune d'œufs (5 œufs)
- 5g de gélatine 150 BLOOM (en poudre ou 2 feuilles et demie)
- 60g d'eau (minérale de préférence)
- 80g de pâte de pistache
- 420g de crème fleurette 30% MG
- 1 paque de biscuits à la cuillère ou la recette maison (cliquez ici)

Ingrédients pour le sirop à la framboise :

- 210g d'eau
- 200g de framboises fraîches ou surgelées
- 30g de Kirsch

→ 80g de sucre semoule

Pour la garniture :

→ Eclats de pistache

→ 60 framboises fraîches ou surgelées

Etapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Commencer par réaliser le sirop à la framboise. Il doit être froid au moment de tremper les biscuits.

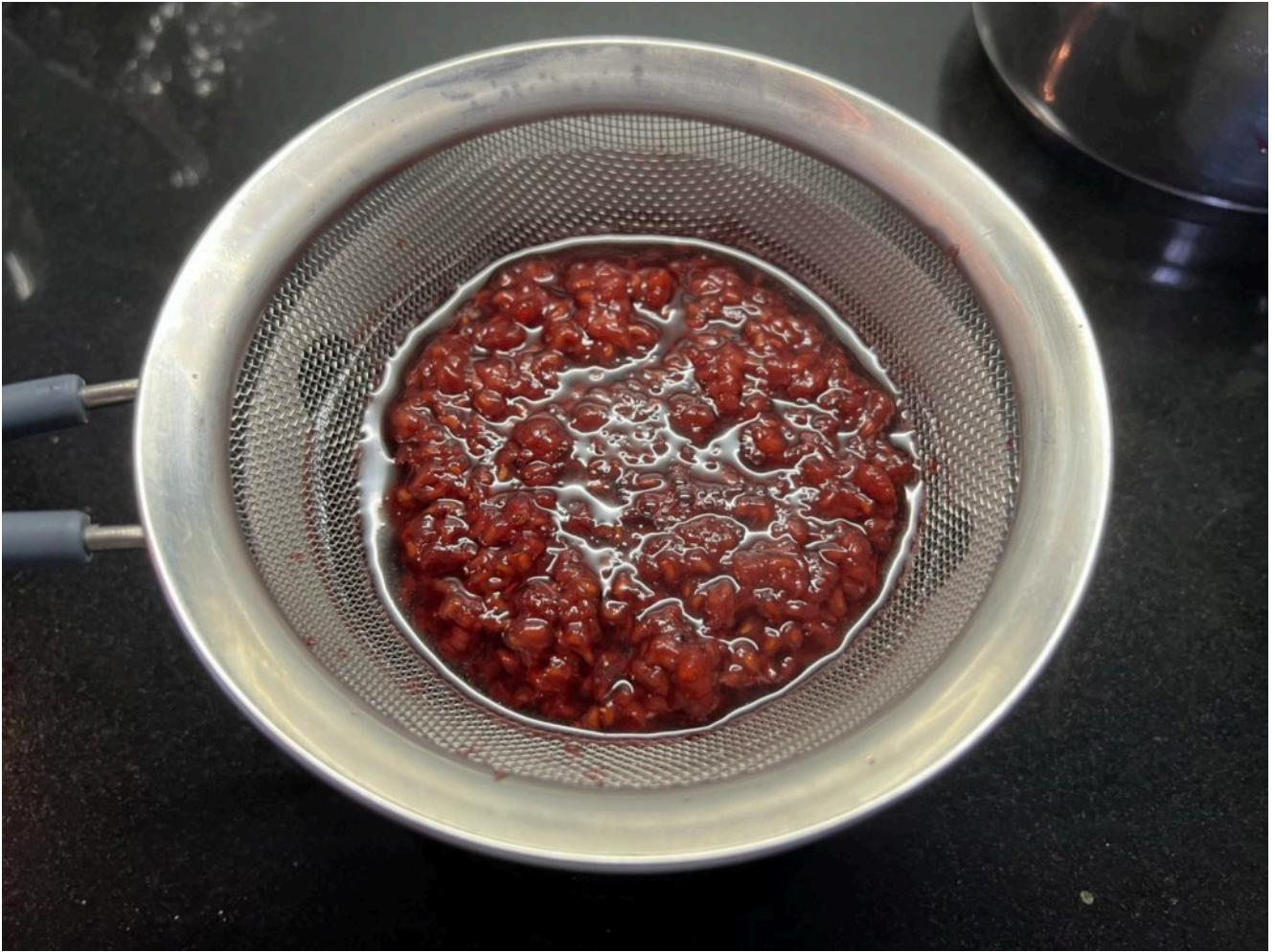
Verser **l'eau** (210gr) puis **le sucre** (60gr) dans une petite casserole et faire bouillir jusqu'à obtenir une petite ébullition. Ajouter les framboises (200g) et faire cuire quelques minutes.

Filter au chinois afin de ne récupérer que le sirop débarrassé des pépins.

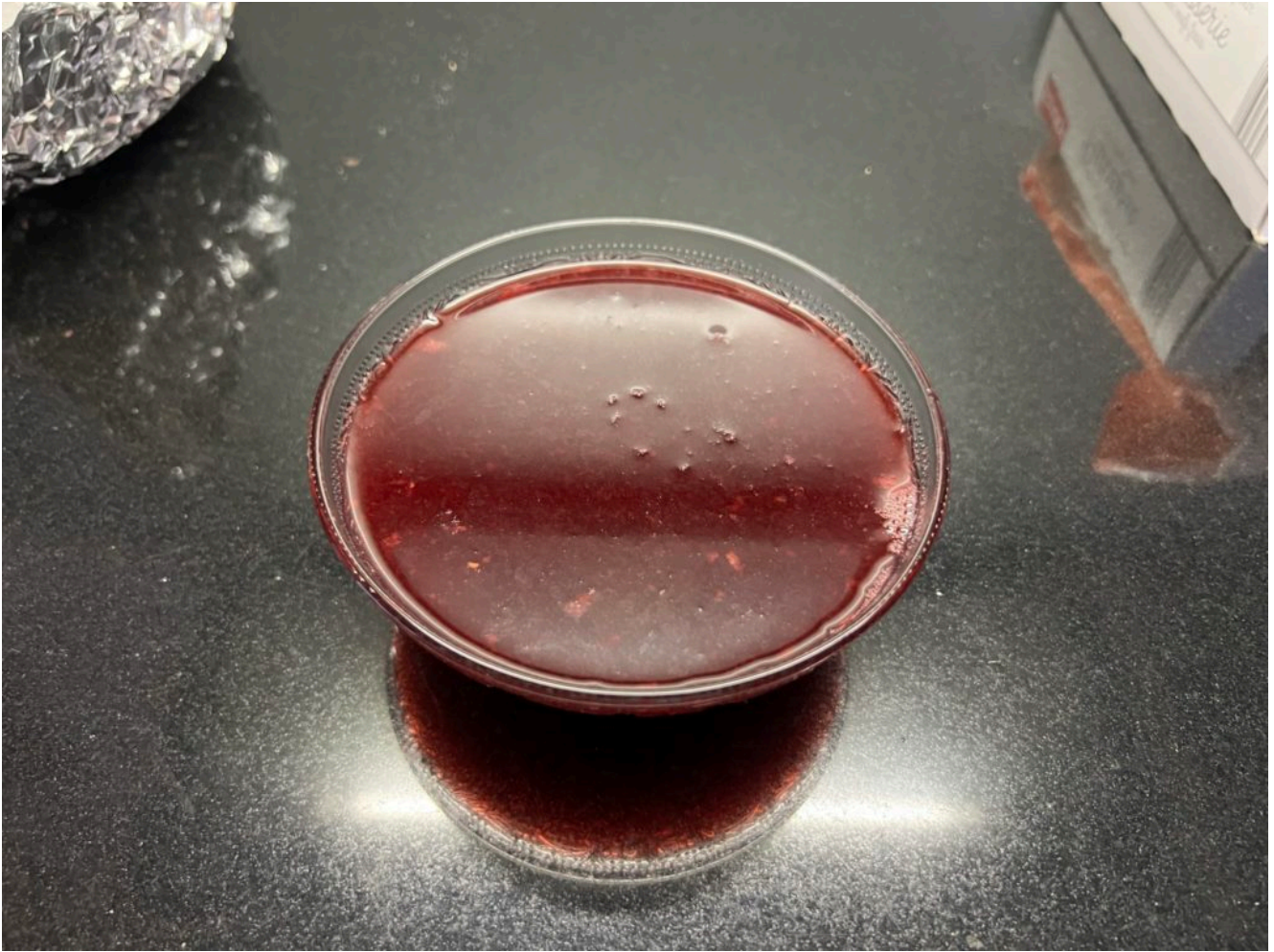
Hors du feu, ajouter le Kirsch (30g) et mélanger. Réserver.











Préparer la gélatine : verser **la gélatine en poudre** (5g) dans un verre puis ajouter **25g d'eau froide**. Il faut toujours mélanger la dose de gélatine indiquée à **5 fois son poids en eau** et laisser reposer au moins **10 minutes**. **Réserver**.

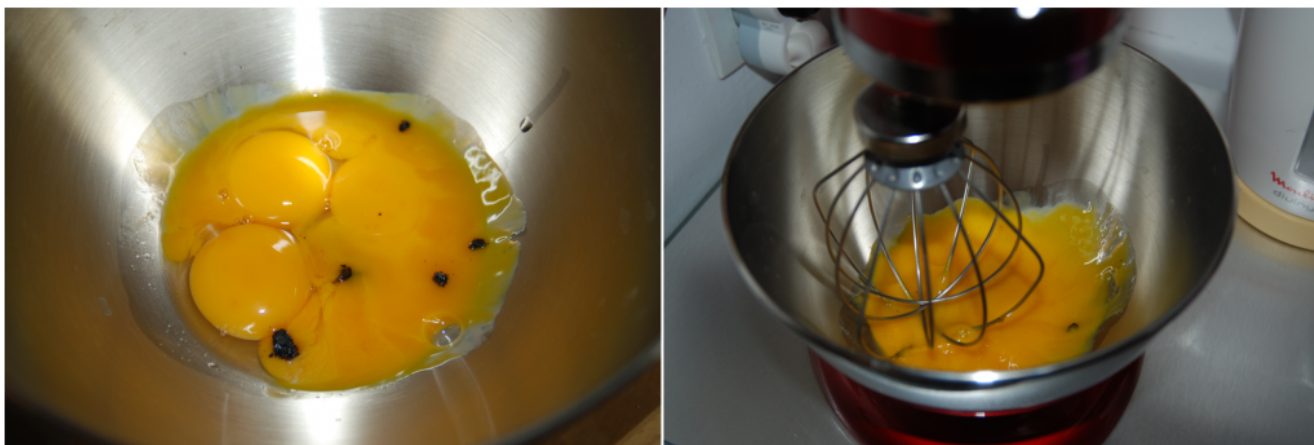
Préparation de la mousse tiramisu à la pistache :

Verser **l'eau** (60 g) puis **le sucre** (135 g) et laisser le sucre s'imbiber correctement, environ **2 minutes**. Sur la photo, il ne l'est pas encore.

Mettre ensuite la casserole sur feu moyen et laisser le sirop bouillir jusqu'à atteindre **116°C**. Difficile de faire sans le thermomètre culinaire.



En attendant, dans le bol du robot pâtissier, verser **les jaunes d'œufs** (100g). Vous pouvez les grains d'une gousse de vanille si vous le souhaitez. Fouetter les jaunes d'œufs à pleine vitesse tout le temps de préparation du sirop.



Avant de verser le sirop sur les jaunes :

- Passer le robot en **vitesse 1**
- Verser **la gélatine hydratée** sur les jaunes et laisser tourner **10 secondes**
- Augmenter légèrement la vitesse du robot et verser le sirop chaud en filet
- Augmenter la vitesse du robot au maximum de sa puissance et laisser tourner jusqu'à complet refroidissement. Il faut compter environ **5 minutes**. Le mélange doit devenir crémeux.

Diminuer la vitesse du robot et ajouter la pâte de pistache (80g) puis, en plusieurs fois, le mascarpone (375g) et fouetter de nouveau pendant 1 minute à vitesse moyenne. Le mélange doit être volumineux et aéré. Réserver au frais le temps de préparer la crème fouettée.











Dans un autre bol du robot pâtissier, verser **la crème fleurette 35% MG** (420 g) et commencer à fouetter en augmentant progressivement jusqu'à atteindre la vitesse maximum. Il faut compter environ **3 minutes**. Si vous n'avez pas de second bol, transvaser la mousse dans un grand cul de poule et réutiliser le même bol après l'avoir lavé et essuyé.

Il n'est pas nécessaire de fouetter jusqu'à obtenir le bec d'oiseau.



Ajouter la crème fouettée à la mousse tiramisu à la pistache. La technique consiste, avec la maryse, à soulever la masse du centre vers le fond puis remonter avec un mouvement rotatif du poignet sans oublier de faire tourner le bol pâtissier au fur et à mesure.

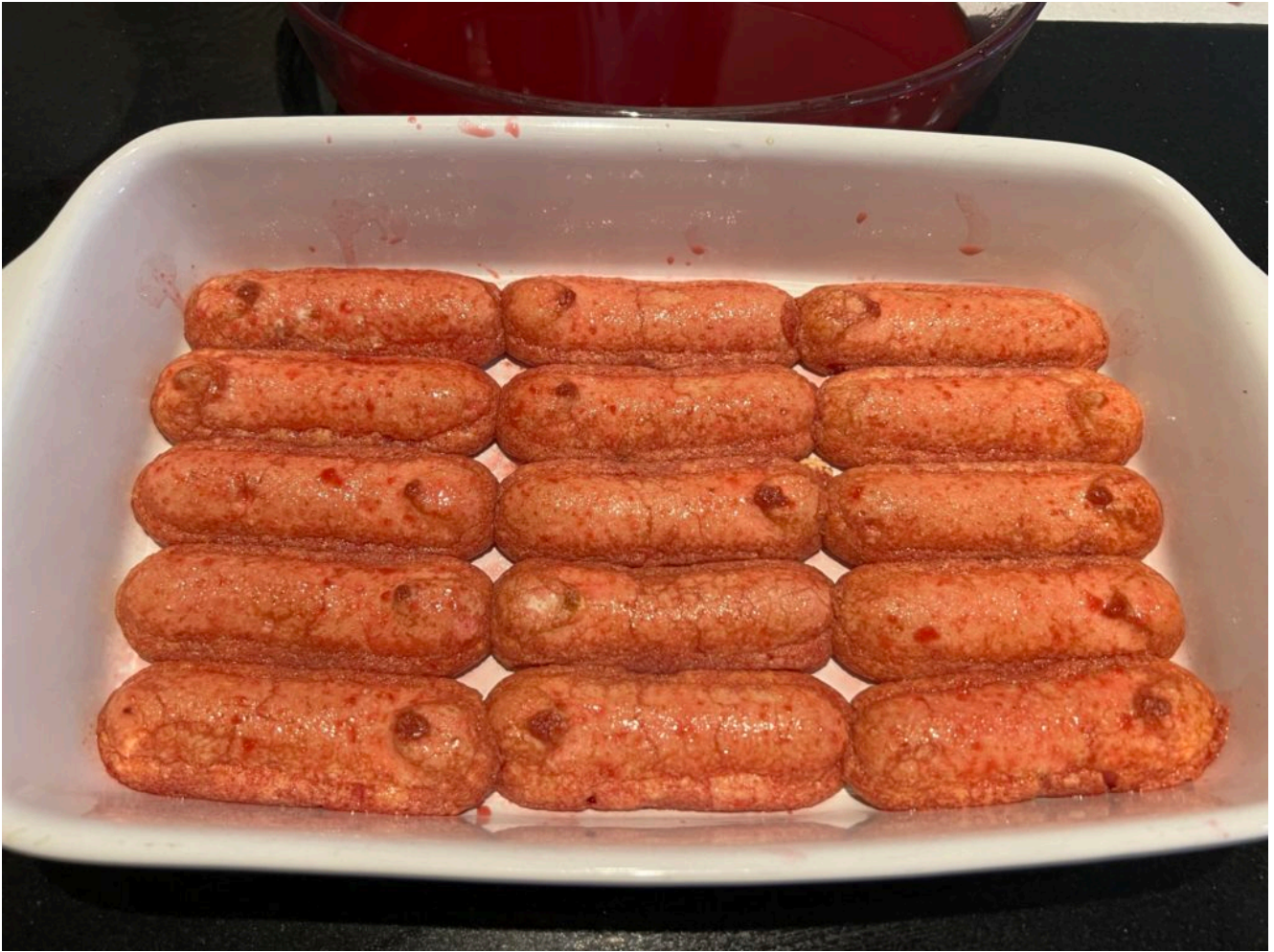






Montage du tiramisu pour un découpage à la part :

→ Commencer par **imbiber chaque biscuit** avec **le sirop à la framboise** avant de les déposer dans le fond du plat. Il n'est pas utile d'imbiber les biscuits sur les deux faces. Il faut avoir un biscuit juste assez humide mais pas trempé. La crème se chargera d'imbiber l'autre face durant toute la nuit.



→ Recouvrir complètement les biscuits avec une première couche de [crème tiramisu](#). Il n'existe pas de quantité idéale, il faut au minimum avoir au moins [1,5 cm d'épaisseur](#).

→ Ajouter quelques framboises sur toute la surface du tiramisu.

→ Recommencer l'opération mais cette fois-ci sans framboises, une couche de biscuits imbibés et la dernière couche de crème tiramisu à la pistache. Lisser la crème puis parsemer d'éclats de pistache. *(la photo ce sera pour une autre fois, j'ai complètement oublié de la prendre)*









Mettre au frais 24 heures.

Informations utiles :

- Il faut impérativement un robot pâtissier pour réaliser la recette.
- Les framboises surgelées ne détrempent pas le gâteau.
- Si vous prenez des biscuits industriels, faites attention car certains se détrempent très vite.
- Vous pouvez légèrement diminuer la quantité de pâte de pistaches. Je remarque que la mousse est plus grasse en bouche. C'est normal, la pâte de pistaches est très riche.
- Le temps de pose idéal est de 24 heures. Préparez le dessert la veille.
- Les jaunes sont cuits, vous pouvez conserver le gâteau 48 heures sans aucun souci.
- Si vous n'aimez pas le Kirsch, reprenez de l'Amaretto ou du Marsala.
- La gélatine et certaines de mes épices, je les achète chez <http://www.meszepices.com/>

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...