

Tiramisu léger fraises, basilic et biscuits roses de Reims

Préparation : 30 min / Cuisson : Pas de cuisson / Réfrigération: 3 heures

Coût de la recette : Bon marché

Niveau de difficulté : Facile

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 400g de fromage blanc à 20%
- 8 feuilles de basilic
- environ 20 fraises bien mûres
- 40g de sucre roux
- 2 œufs
- 12 biscuits roses de Reims
- Du sirop de rose (ou de coquelicot)



Préparation :

1. Laver et sécher délicatement les fraises.
2. Mixer 25g de sucre en poudre avec 4 feuilles de basilic.
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et battre quelques minutes les jaunes avec le mélange sucre/basilic.
4. Ajouter le fromage blanc et mélanger bien l'ensemble afin d'obtenir une préparation homogène.
5. Monter les blancs en neige avec 15g de sucre.
6. Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation œufs/fromage blanc.
7. Dans une assiette creuse verser un peu de sirop de rose (ou de coquelicot), environ 5 à 6 càs et le couper avec un peu pour qu'il soit moins visqueux.
8. En fonction de vos contenant ou verrines; couper 8 biscuits de Reims en 2 ou en 3 et les tremper rapidement dans le sirop afin de tapiser grossièrement le fond de vos verrines.
9. Ajouter ensuite une couche du mélange au fromage blanc, puis répartir quelques morceaux de fraises.
10. Répéter la même opération une seconde fois (biscuits puis fromage blanc puis fraises) et laisser au frais au moins 3 heures.
11. Terminer en parsemant des 4 biscuits roses émiettés restants et d'une petite feuille de basilic frais.