



Tiramisu au pain d'épices, orange et Armagnac

INGREDIENTS (10 PERS)

- 500 g de mascarpone
- 100 g de miel de fleurs d'été
- 200 g de sucre
- 1 cuillère à café de maïzena
- 10 boudoirs
- 100 g de pain d'épices aux écorces d'oranges confites du
- 6 oeufs
- 5 oranges
- 10 cl de café
- 5 cl d'Armagnac



RECETTE DU CHEF
THIBAUT LAGOUTTE*

PRÉPARATION

Laver les oranges, prélever le zeste, tailler les segments et récolter le jus. Blanchir les zestes 3 fois. Faire bouillir le jus, ajouter les zestes, le miel et la maïzena diluée dans un peu d'eau froide. Laisser épaissir. Refroidir.

Tailler en brunoise le pain d'épices et mélanger aux segments d'oranges. Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neige.

Blanchir les jaunes avec le sucre au fouet puis, ajouter le mascarpone et enfin, les blancs en neige.

Mélanger le café et l'Armagnac et imbiber les boudoirs.

Montage : Faire une base avec les boudoirs. Ajouter une grosse cuillère de la préparation au mascarpone puis quelques segments d'orange au pain d'épices, un trait de coulis d'orange, une nouvelle couche de mascarpone et de segments au pain d'épices. Saupoudrer de cacao. Réserver quelques heures au frais avant de servir.



les tables du gers



La Taverne de d'Artagnan
Place d'Artagnan
32290 Lupiac
Tél : 05 62 69 53 54

Auberge La Baquère
Lieu-dit La Baquère
32190 Préneron
Tél : 05 62 06 42 75