



Madeleine Tiramisu

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

10 minutes

★★☆



LES INGRÉDIENTS

- 1 madeleine pur beurre 45g
- 250g de mascarpone
- 250g de crème fouettée
- QS d'aromatisation
- 1L d'eau
- 300g de sucre
- 50g de café
- Parfum : Vanille, Rhum, Fleur d'oranger

LA RECETTE

Crème de mascarpone :

1. Au batteur, monter la crème fouettée
2. Ajouter le mascarpone et l'aromatisation.

Sirop :

1. Mélanger tous les ingrédients dans une casserole.

LE MONTAGE

1. Faire chauffer le sirop à 80°C.
2. Imbiber la madeleine comme un baba.
3. Poser la madeleine dans le contenant puis pocher la crème mascarpone dessus.
4. Saupoudrer de cacao.