**TIRAMISU**

Cette semaine nous vous proposons de cuisiner un dessert. Il s’agit du tiramisu au spéculoos pour quatre personnes.

1. **Les ustensiles** :
* 1 saladier
* 2 bols
* 1 plat rectangulaire OU carré peut convenir aussi
* 1 spatule
* 1 louche
* 1 cuillère à soupe
* 1 fouet
* 1 batteur électrique

Facultatif : si vous avez un séparateur d’œuf et un tamis, prenez-les. Un sac congélation qui se ferme pourrait également vous être utile.

1. **Les ingrédients :**
* 250 grammes de mascarpone (équivaut à un petit pot du commerce)
* 80 grammes de sucre roux (équivaut à 4 cuillères à soupe)
* 3 œufs
* 300 grammes de spéculoos
* 1 tasse de café
* 20 grammes de poudre de cacao (équivaut à 2 cuillères à soupe)
1. **Les étapes :**
* Installez le matériel et les ingrédients sur le plan de travail.
* Commencez par faire une grande tasse de café (peu importe que ce soit au percolateur, avec un appareil à dosettes ou du café soluble) et laissez-la sur le côté.
* Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Placez-les blancs dans un bol et les jaunes dans le saladier. Si vous avez un séparateur d’œuf utilisez-le.
* Ajoutez le sucre roux aux jaunes qui sont dans votre saladier et battez vigoureusement au fouet.
* Ajoutez le mascarpone et mélangez délicatement.
* Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange à l’aide de la spatule pour avoir une belle crème.
* Trempez les spéculoos dans le café (2 secondes) et placez-les dans votre plat. Recouvrez le fond du plat de deux couches de spéculoos.
	+ Alternative : Plutôt que de tremper les spéculoos dans le café, vous pouvez aussi les placer directement dans le fond du plat et verser votre café dessus afin qu’ils soient tous imbibés de café.
* Versez votre crème sur les spéculoos et égalisez-la sur toute la surface avec votre spatule.
* Pour terminer, prenez votre poudre de cacao. Remplissez votre cuillère de poudre et tapotez votre cuillère au-dessus du dessert pour recouvrir l’ensemble de cacao.
	+ Alternative : Si vous avez un tamis, remplissez-le avec les 2 cuillères de cacao et tapotez avec votre cuillère pour recouvrir la crème de cacao.

***Le* « *Conseil du chef » est d’émietter des spéculoos sur la crème, au lieu d’utiliser du cacao. Pour ce faire, placez vos spéculoos dans un sac congélation, fermez-le et écrasez les biscuits à la main.***

* Placez au frigo 3 heures avant de déguster.

Bon appétit !

Les ergothérapeutes d’Eqla