



TIRAMISU REVISITÉ

Variez les plaisirs avec cette savoureuse recette de tiramisu révisité !



Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 paquet de biscottes
- 25 g de sucre et 25 g d'eau
- 1 cuillère à soupe d'arôme fleur d'oranger
- 75 cl de lait
- 40 g de maïzena
- 1 kg de fruits de saison (citron, kiwi, orange...)

Temps

- ✓ 20 minutes de préparation et 30 minutes de temps de repos.

Préparation

- Pour le sirop : dans une casserole, mélanger le sucre, l'eau et la fleur d'oranger, faire chauffer jusqu'à ébullition et retirer du feu.
- Dans un grand plat, tapisser le fond de biscottes puis verser le sirop dessus, réserver.
- Dans une casserole, mélanger le lait et la maïzena à froid puis faire chauffer en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Verser sur les biscottes, laisser refroidir puis placer au réfrigérateur au moins 30 minutes ;
- Éplucher et couper les fruits que vous avez sélectionnés en petits dés.
- Servir bien frais en rajoutant les fruits par-dessus.

Matériel



1 saladier



1 casserole



1 plat