

Érablisù

Donne 8-10 portions

Réfrigération crème : 2-3 h

Réfrigération Tiramisù : 4-5 h

INGRÉDIENTS

Savoirdi maison (biscuits cuillère), ou ceux du commerce!

4 œufs, les blancs et les jaunes séparés

1 pincée de sel

50 g (1/3 tasse + 1 c. à soupe) de sucre à glacer (peser 20 g (2 c. à soupe) et 30 g (1/4 tasse) séparément)

120 g (1/2 tasse + 2 c. à soupe) de sucre

100 g (2/3 de tasse) de farine tout usage non blanchie tamisée

Sucre à glacer pour saupoudrer

Pour imbiber

125 ml (1/2 tasse) de lait 2%

30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable

125 ml (1/2 tasse) de liqueur Coureur des Bois (facultatif)

Crème mascarpone à l'érable

Pour la crème pâtissière à l'érable

4 jaunes d'œufs

50 g (1/4 tasse) de sucre

30 g (1/4 tasse) de sucre d'érable

30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable

25 g (1/4 tasse) de fécule de maïs

380 ml (1 1/2 tasses) de lait 2%

10 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Pour la crème mascarpone finale

250 g (1 tasse) de mascarpone

250 ml (1 tasse) de crème 35%

Assemblage

Framboises et bleuets

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Déposer des feuilles de papier parchemin sur deux plaques. À l'aide d'un cercle à entremets de 20 cm (8 po) de diamètre et d'un crayon, dessiner deux gros ronds sur chaque plaque.

2. **Préparer les *Savoardi*.** Monter les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel. Ajoutez 20 g (2 c. à soupe) de sucre à glacer en continuant à fouetter. Réserver. Fouetter les jaunes avec le sucre granulé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le quart des blancs d'œuf montés, la farine et bien mélanger au fouet. Incorporer le reste des blancs d'œuf en pliant avec le fouet du bas vers le haut jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux et homogène. Verser dans une poche à douille plate.

3. Déposer des boudins de pâte d'environ 10 cm sur la plaque. Saupoudrer avec le reste du sucre à glacer. Cuire dans le milieu du four 20 minutes. NE PAS ouvrir le four pendant la cuisson. Laisser refroidir les biscuits avant de les décoller du papier parchemin avec une spatule.

4. **Préparer le mélange pour imbiber.** Dans un bol, combiner le lait, le sirop d'érable et le Coureur des Bois (facultatif). Réserver.

5. **Préparer la crème mascarpone.** Préparer une base de crème pâtissière à l'érable. Dans une casserole, chauffer le lait avec la vanille. Dès que le mélange commence à frémir, retirer du feu. Réserver. Dans un cul de poule, fouetter les jaunes d'œufs, le sucre blanc, le sucre d'érable et le sirop d'érable. Ajouter la fécule de maïs et bien fouetter. Verser le lait chaud progressivement en fouettant vigoureusement. Remettre le tout dans la casserole, porter à ébullition en remuant constamment et laisser cuire jusqu'à épaississement. Verser la crème pâtissière dans un contenant très large et bien l'étaler, couvrir d'une pellicule plastique au contact et réfrigérer 2-3 heures.

6. Dans un bol, fouetter la crème 35 %. Dès que la crème commence à épaissir, ajouter le mascarpone et continuer à fouetter. Verser la crème pâtissière à l'érable refroidie et fouetter pour obtenir une crème onctueuse, mais pas trop ferme.

7. **Assembler l'Érablisù.** Déposer des biscuits en une couche dans le fond d'un plat, de 18 cm (7 po) de diamètre et 9 cm (3 ½ po) de hauteur, bien les imbiber de mélange au lait. Étendre le tiers de la crème au mascarpone. Ajouter ici et là des framboises et des bleuets. Répéter la manœuvre avec une deuxième et une troisième couche de biscuits (ne pas mettre des framboises et des bleuets sur la dernière couche de crème mascarpone). Lisser la crème au mascarpone sur le dessus. À l'aide d'une microplane, râper des biscuits *savoardi* pour garnir. Réfrigérer 4-5 heures au minimum.