



BIOSÜDTIROL

Agricultrice biologique Evi sert : Tiramisu de pommes et asimine

Préparation : 20 minutes

Difficulté : facile

Ingrédients (10 portions)

jus de pomme Biosüdtirol

500 g de yaourt nature

500 ml de crème fraîche

4 cuillerées de sucre

1 gousse de vanille

1 cuillerée de rhum

biscuits à la cuillère

1,5 kg d'asimine

Préparation

Couper le fruit d'asimine, en retirer les graines et recueillir la chair à l'aide d'une cuillère, puis la réduire en purée. Fouetter la crème fraîche avec le sucre, la vanille et le rhum jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Ensuite y incorporer le yaourt nature. Chemiser le bol avec les biscuits à la cuillère trempés dans le jus de pomme. Ensuite distribuer dessus une couche de purée d'asimine et puis le mélange à base de yaourt et de crème fouettée. Répéter ces passages jusqu'au remplissage du bol. Servir accompagné d'un sourire.

Le conseil d'Evi :

Le tiramisu pomme et asimine a un goût particulièrement délicieux quand le jus de pomme provient d'une pomme acidulée. La note acidulée de la pomme accompagnant la douceur de la purée d'asimine crée une association particulièrement réussie. Bon appétit !