

Tiramisu à la mandarine

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 gousse de vanille
125 ml de crème
3 cuillères à soupe de sucre
100 grammes de mascarpone
6 mandarines
300 grammes de boudoirs
4 cuillères à soupe grand marnier
cacao en poudre

Méthode de préparation

1. **Ouvrez la gousse de vanille en deux pour en extraire les graines. Incorporez celles-ci avec le sucre au mascarpone**

2. **Fouettez la crème fermement et incorporez-la délicatement au mélange à base de mascarpone. Coupez les mandarines à vif* et récupérez le jus. (*Couper à vif : commencez par couper le bas puis le dessus de la mandarine avec un couteau bien aiguisé. Coupez à présent l'écorce avec le couteau en suivant les côtés et en retirant également la petite peau blanche. Il ne vous reste ainsi que la chair de la mandarine. Vous pouvez à présent découper les segments en suprême, le long des membranes.)**

3. **Recouvrez le fond d'un moule rectangulaire de boudoirs.**
   Arrosez de Grand Marnier et de jus de mandarine.
   Versez la moitié du mélange à base de mascarpone.

4. **Disposez dessus les segments de mandarine (réservez-en quelques-uns).**

5. **Réalisez une seconde couche avec les boudoirs, le Grand Marnier, le jus de mandarine et le mascarpone.**

6. **Décorez de cacao en poudre et des quelques segments de mandarine restants pour la touche finale.**