



## TIRAMISU AU POIVRON ROUGE

### INGRÉDIENTS

- 6 boudoirs
- 1 œuf
- 25g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 65g de mascarpone
- Arôme naturel de vanille
- Cacao
- Liqueur de framboise
- 1 poivron rouge
- 1 c à s de cassonade

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 35MN

TEMPS TOTAL : 45MN

### PRÉPARATION

Mettre le poivron rouge au four à 270°C, jusqu'à ce que la peau commence à noircir (20 minutes environ). Disposez le poivron dans un sac congélation pendant quelques minutes. Otez la peau.

Coupez le poivron rouge en petits morceaux et mettez le avec la cassonade dans une casserole. Chauffez doucement pour obtenir un confit, 5 minutes environ puisqu'il est déjà cuit. Réservez.

Fouettez le jaune avec le sucre, incorporez la mascarpone. Fouettez le blanc en neige puis incorporez le à la préparation au mascarpone. Ajoutez quelques gouttes d'arôme naturel de vanille.

Diluez un peu de liqueur de framboises dans de l'eau. Plongez rapidement les biscuits pour constituer le fond de la "verrine".

Mettre un peu de mousse au mascarpone et saupoudrez de cacao. Ajoutez un peu de confit de poivron, mettre à nouveau un morceau de biscuit imbibé de liqueur, terminez par la mousse et du cacao. Décorez avec une framboise.

Réservez au frais 4 heures avant dégustation.