

## Tiramisu aux fraises et chocolat blanc

### Ingrédients (pour 4 personnes)

250 g de fraises  
2 œufs  
400 g de mascarpone  
100 g de chocolat blanc  
80 g de sucre en poudre  
2 sachets de sucre vanillé  
8 biscuits secs et croquants  
2 cuillères à soupe de liqueur de fraises des bois

 **Temps d'exécution :** 20 minutes

### Préparation

- Mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre puis ajoutez le mascarpone toujours en fouettant.
- Râpez le chocolat. Battez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les à la préparation au mascarpone avec les 2/3 du chocolat. Réservez cette mousse au réfrigérateur.
- Rincez les fraises, équeutez-les et coupez-les en petits morceaux. Saupoudrez-les de sucre vanillé. Brisez grossièrement les biscuits et arrosez-les de liqueur.
- Remplissez des verrines de couches alternées de biscuits, fraises et mousse de mascarpone. Terminez par une couche de mousse et parsemez la surface avec le chocolat râpé restant. Réservez 6 h avant de servir.



## activités

### 4. Lisez la recette, puis dites :

1. le nom du fromage ;
2. le type de biscuits ;
3. la liqueur citée ;
4. comment préparer la crème ;
5. où la réserver ;
6. comment préparer les fraises ;
7. comment préparer les biscuits ;
8. comment dresser la recette.

### 5. **CD19 Écoutez la recette « Délices aux poires » et cochez la bonne case.**

1. Pour préparer ce dessert il faut du pain :
- a. ☐ rassis.    b. ☐ carré.    c. ☐ brioché.

#### 2. Les raisins secs doivent :

- a. ☐ cuire dans le rhum.  
b. ☐ gonfler dans le rhum.  
c. ☐ chauffer dans le rhum.

### 3. Les tranches de pain doivent être découpées en forme :

- a. ☐ de losanges.  
b. ☐ de rectangles.  
c. ☐ de triangles.

### 4. Dans une jatte on bat ensemble :

- a. ☐ les œufs, le lait et le sucre.  
b. ☐ les œufs, le lait et le beurre.  
c. ☐ le lait, le beurre et le sucre.

### 5. Les poires au sirop doivent être coupées :

- a. ☐ en quartiers.  
b. ☐ en triangles.  
c. ☐ en lamelles.

### 6. Le pudding doit cuire au four :

- a. ☐ 15 minutes.  
b. ☐ 20 minutes.  
c. ☐ 7 minutes.

### Objectif travail

6. Quel est votre gâteau préféré ? Chacun pense à son gâteau favori : il ne dit pas le nom, mais il cite les ingrédients. La classe doit deviner.