

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Tiramisu au gingembre

Les **sablés au gingembre** ont été préparés en prévision de cette recette. J'ai haché du **gingembre confit** et je l'ai ajouté à la pâte.

J'ai procédé de la même façon, un boudin, au frais quelques heures et une cuisson à 180° pendant 25 minutes sur un silpat.



J'ai imbibé quelques sablés avec du **sirop au gingembre** de la marque [Le Temps des mets](#), disponible au **Printemps** ou sur internet [ici](#) ou [là](#).

J'ai préparé ma **crème au mascarpone**.

250 g de mascarpone
3 oeufs
50 g de sucre
30 g de sucre glace
1 cs de gingembre râpé

Mélangez les jaunes et le sucre, ajoutez le mascarpone et le gingembre râpé. Montez les blancs en neige, serrez avec le sucre glace. Détendez le mascarpone avec une cuillère de blanc puis mélangez le reste.

Il ne me restait plus qu'à faire le montage. Pour la décoration, j'ai choisi du **sésame blanc, doré** et **noir** pour donner quelques effets.

Ensuite, j'ai plongé ma cuillère et **je me suis régalée**.

E vous ?