

Tiramisu croquant au café à l'amaranth et quinoa

Recette mise à disposition par Naturata

Ingrédients

Pour la partie croquante

2 c. à c. poudre de café aux céréales
100 ml eau
50 g sucre de canne blond
100 g amarante (soufflée)
70 g quinoa (soufflé)
75 g noix de cajou

Pour la crème

100 g mascarpone
30 g sucre de canne blond
125 g crème
1 c. à s. poudre de café aux céréales
2 c. à s. poudre de cacao
50 g chocolat noir

Préparation

1. Diluez la poudre de café aux céréales dans 100 ml d'eau bouillante. Ajoutez le sucre de canne blond et remuez.
2. Pour le décor, mettez un peu d'amarante de côté. Mélangez le reste de l'amarante avec le quinoa et faites tremper dans la café préparé.
3. Pour préparer la crème, battez le mascarpone, le sucre de canne et la crème jusqu'à l'obtention d'une masse semi-rigide. Incorporez la poudre de café aux céréales.
4. Râpez le chocolat et hachez les noix de cajou. Mettez la moitié de la crème au mascarpone dans un petit moule de soufflé. Étalez le mélange d'amarante et de quinoa sur la crème. Ajoutez quelques copeaux de chocolat. Étalez le reste de la crème sur la couche d'amarante et de quinoa.
5. Saupoudrez le tiramisu de poudre de cacao et d'amarante. Décorez avec des copeaux de chocolat et des noix de cajou hachés. Mettez au froid avant de servir.