

LE “TIRAMISU”, EN TROMPE L’OEIL

DU CHEF STEFANO STAFIE

Le trompe-l’œil s’impose comme l’une des tendances les plus fascinantes de la gastronomie. À l’Hôtel de Sers, cette approche trouve un écho singulier sous la main du nouveau Chef Stefano Stafie, 29 ans, dont le parcours entre l’Italie, New York et Paris nourrit une cuisine méditerranéenne, contrastée et expressive. Il propose une carte où les classiques sont revisités avec relief et personnalité. Dans cette démarche, le dessert devient terrain d’illusion et d’émotion. À l’image de son tiramisu en trompe-l’œil : un cœur fondant mascarpone-cream cheese à la salinité délicate, des perles de gelée au café... de quoi éveiller l’umami.

PRÉPARATION

1. Séparer le blanc du jaune d’œuf.
2. Monter le blanc d’œuf en neige et réserver.
3. Fouetter le jaune avec le sucre jusqu’à obtenir une crème légère et mousseuse.
4. Incorporer progressivement le mascarpone et le Philadelphia.
5. Ajouter délicatement le mélange au blanc d’œuf monté pour obtenir une préparation homogène et aérée.
6. Mettre dans une poche à pâtisserie.

MONTAGE

1. Remplir à moitié les moules en forme de grain de café avec l’appareil à tiramisu.
2. Tremper rapidement le biscuit savoiardi dans le café froid (environ 15 secondes).
3. Placer le biscuit au centre du moule, sur la crème.
4. Recouvrir avec le reste de la préparation et lisser à la spatule.
5. Surgeler 2 h en cellule (ou 6 h au congélateur à la maison).

ENROBAGE CHOCOLAT

1. Démouler les tiramisus congelés.
2. Piquer chaque pièce avec un cure-dent à la base.
3. Tremper dans le chocolat fondu au bain-marie avec le beurre de cacao.
4. Laisser cristalliser, puis retirer le cure-dent.
5. Disposer sur une plaque à pâtisserie.
6. Réserver au réfrigérateur 1 à 2 h avant de servir (le temps que le tiramisu soit parfaitement décongelé).



INGRÉDIENTS (2p)

Appareil à Tiramisu

- 90 g de mascarpone
- 10 g de Philadelphia (ou cream-cheese)
- 4 biscuits savoiardi (boudoirs)
- 20 ml de café
- 2 œuf frais
- 18 g de sucre
- 40 g de chocolat
- 14 g de beurre de cacao

Cubes de café

- 5 ml de concentré de café
- 20 ml d’eau
- 4 g de sucre
- 0,4 g d’agar-agar

2 moules en forme de grain de café