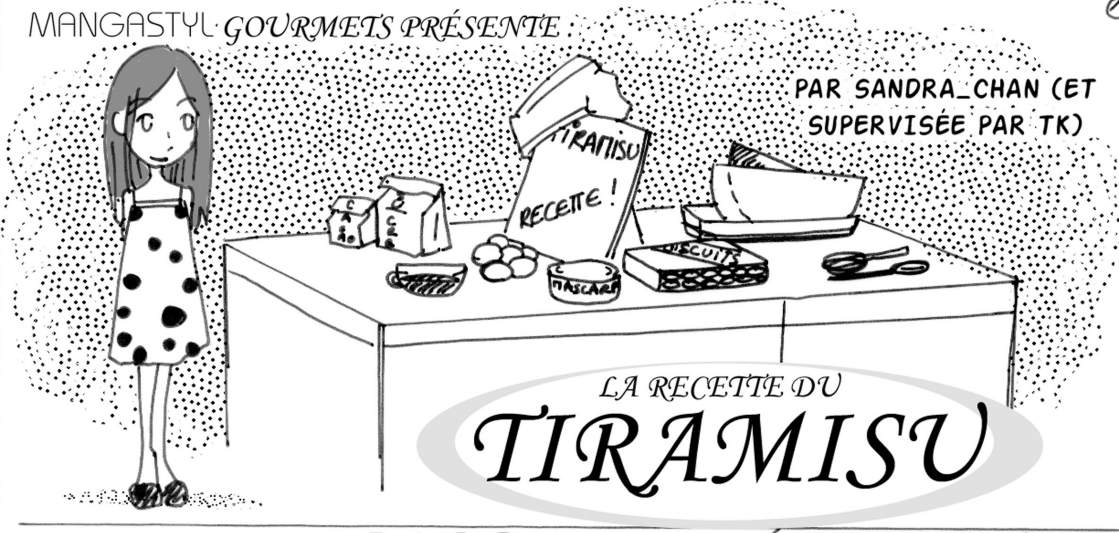
MANGASTYL GOURMETS PRÉSENTE :

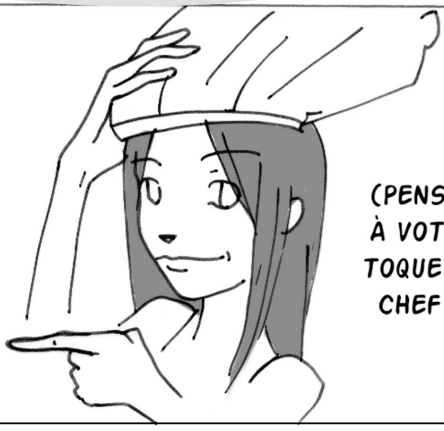
PAR SANDRA_CHAN (ET SUPERVISÉE PAR TK)



LA RECETTE DU TIRAMISU

POUR 8 PERSONNES:

- 300 GRAMMES DE SUCRE
- 6 OEUFS
- 500 GRAMMES DE MASCARPONE (C'EST UN FROMAGE FRAIS)
- 60 BISCUITS À LA CUILLÈRE
- 80 CL DE CAFÉ (FORT DE PRÉFÉRENCE)
- CHOCOLAT EN POUDRE NON SUCRÉ
- 1 PINCÉE DE SEL DE TABLE.



(PENSEZ À VOTRE TOQUE DE CHEF !)

SÉPAREZ LES JAUNES DES BLANCS D'OEUFS DANS DEUX BOLS POUR RETIRER LES COQUILLES SI IL Y EN A. (CULTURE: LES COQUILLES D'OEUF SONT PARFAITEMENT DIGÉRABLES

PUIS MÉLANGEZ UNIQUEMENT LES JAUNES AVEC LES 300 G DE SUCRE DANS UN SALADIER

Tk :

DÉLICATEMENT !

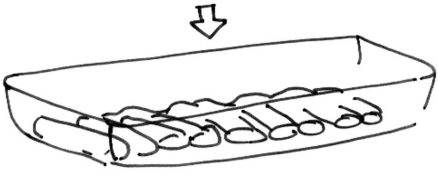
TU VEUX QUE J'AILLE CHERCHER LA DÉFINITION DANS LE DICO ?

JE VAIS LE FAIRE TIENS

(DE TOUTES FACONS, SI VOS OEUFS SONT BIEN BATTUS EN NEIGE ILS DEVRAIENT PAS SE DÉCOLLER DU PLAT QUAND VOUS LE RETOURNEZ!)

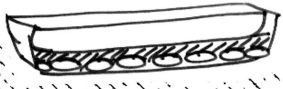
TREMPEZ LES BISCUITS À LA CUILLÈRE DANS LE CAFÉ TIÈDE

PUIS METTEZ LES DANS UN PLAT GRAND ET PROFOND, UN PLAT À GRATIN.



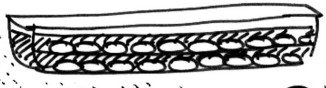
TAPISSEZ LE FOND DU PLAT DE BISCUITS IMBIBÉS PUIS RECOUVREZ D'UNE COUCHE DE CRÈME FRAÎCHE.

1



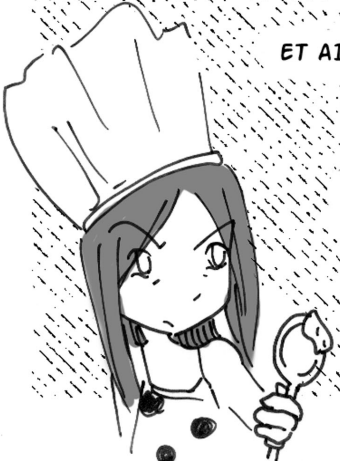
RAJOUTEZ UNE COUCHE DE BISCUITS, PUIS UNE COUCHE DE CRÈME JUSQU'À ARRIVER UN DEMI CENTIMÈRE AVANT LA SURFACE

2



ET AINSI DE SUITE ^o^

Q



Tk, pas touche !

(c'est pas encore prêt v_v !)

SAUPOUDREZ DE CHOCOLAT EN POUDRE
SPLAF
Tk :
LÀ ENCORE TU AS BESOIN DU DICO ?
RECOUVREZ VOTRE PLAT D'UN FILM PLASTIQUE POUR QU'IL NE PRENNE PAS L'ODEUR DU FRIGO. PLACEZ VOTRE TIRAMISU MINIMUM 4 HEURES AU FIRGO
ET TK, SORS DE LÀ.
ASTUCE:
POUR CEUX QUI N'AIMENT PAS LE CAFÉ VOUS POUVEZ LE REMPLACER PAR DE LA FLEUR D'ORANGER, DU RHUM (BANDE D'ALCOLOS) OU ENCORE DU JUS D'ORANGE !
Et voilà!
(TK EST RETOURNÉ DANS LE FRIGO, L'APPEL DE L'ESTOMAC, DIRONS NOUS...)
Juin Juillet 2007 Sandra-chan & TyKayn