



Séance du 15 octobre 2022

TIRAMISU

Tout le monde connaît le tiramisu et chacun le revisite à sa façon. Mais d'où vient-il et quand a-t-il été inventé ? Voici l'histoire du tiramisu.

Comme souvent, il est difficile de déterminer l'origine précise d'un mets. Mais une chose est sûre : le **tiramisu** nous vient d'Italie. Son orthographe italienne est *tirami sù*, qui signifie littéralement « tire-moi en haut », dans le sens moral de remonter le moral de quelqu'un, ou dans le sens physique.

Le **tiramisu** est un dessert dont la base est composée d'œufs, de sucre, de café froid, de mascarpone d'alcool (Marsala ou Amaretto) pour imbiber un biscuits mou (boudoirs, génoise, biscuits cuiller) et de cacao en poudre.

Préparés séparément, ces ingrédients sont ensuite superposés en couches successives.

C'est donc un dessert italien, mais d'où vient-il ? Personne ne le sait vraiment, et plusieurs légendes circulent. En voici quelques-unes :

La première veut que le **tiramisu** ait été inventé en Toscane à la fin du XVI^{ème} siècle. On l'aurait créé spécialement pour la visite de Cosme III de Médicis, duc de Toscane à Sienne. Celui-ci l'aurait tellement aimé qu'il en serait devenu son dessert préféré et l'aurait fait connaître à travers toute l'Italie en le ramenant à la cour de Florence. On a ajouté le mascarpone dans la recette à Trévise.

Le dessert se propage ensuite hors des frontières italiennes au XVIII^{ème} siècle, grâce à des auteurs qui diffusent la recette dans des livres de cuisine. Ceux-ci y ajoutent le biscuit boudoir.

On raconte aussi qu'à la Renaissance, les Vénitiennes offraient le **tiramisu** à leurs amants pour qu'ils aient plus de vigueur, car on le considérait comme un aphrodisiaque. Ou alors, on dit également que les prostitués vénitiens travaillant au-dessus des bars, achetaient du tiramisu pour se redonner de l'énergie.

Une autre légende est beaucoup plus terre à terre : le **tiramisu** serait en fait une astuce pour ne pas gaspiller le café froid et les restes de gâteaux. On ajoutait à ces 2 ingrédients un peu de liqueur pour ramollir le gâteau et l'on recouvrait ensuite cet ensemble de crème ou de mascarpone.

Au fil du temps, le tiramisu a connu des évolutions et beaucoup de variantes ont vu le jour : biscuits différents, utilisation de fruits...

TIRAMISÙ CLASSIQUE

INGREDIENTS

- **3 œufs frais**
- **3 cuillers de sucre en poudre**
- **250 g. de mascarpone**
- **400 g de biscuits à la cuiller**
- **3-4 petites tasses de café**
- **chocolat en poudre amer**
- **Amaretto ou Marsala**

Séparez les blancs des jaunes dans deux terrines. Montez les blancs œufs en neige et laissez-les de côté.

Ajoutez aux jaunes d'œufs trois cuillers à soupe de sucre en poudre, et mélangez à l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet pendant quelques minutes.

Ajoutez aussi le mascarpone (si nécessaire, ramollissez-le avec une fourchette), et continuez à mélanger. Le mélange doit être très crémeux.

À partir de là préparez le café : une cafetière de trois tasses est suffisante pour la réalisation d'un tiramisù.

Une fois le café prêt, mettez-le dans une large tasse où puissent rentrer les biscuits à la cuiller, ou bien dans un plat creux ou un bol. Vous pouvez choisir d'ajouter ou pas du sucre dans le café.

Pour rendre le café moins fort, vous pouvez ajouter environ un demi-verre d'eau froide.

Finissez de préparer la crème en ajoutant au mélange les blancs d'œufs montés en neige. Mélangez délicatement du bas vers le haut à l'aide d'une spatule.

Une fois la crème prête, c'est le moment de créer le véritable tiramisù.

Choisissez un plat au four adapté, c'est-à-dire avec les bords particulièrement hauts, d'au moins 8 cm.

Versez deux cuillers de crème au fond et couvrez bien le tout d'une couche très mince.

Prenez le premier biscuit à la cuiller et trempez-le très rapidement dans le café. Il faut faire un mouvement rapide, de façon à ce que les biscuits ne soient pas trop imbibés et qu'ils ne gâchent pas le tiramisù entier.

Positionnez le biscuit légèrement imbibé dans le plat, près du bord. Continuez ainsi, biscuit après biscuit, jusqu'à couvrir toute la surface.

Une fois que ce sera rempli de biscuits vous devez les recouvrir avec beaucoup de crème, environ 4 ou 5 cuillers bien pleines (presque la moitié de celle préparée).

Répétez le procédé avec les biscuits à la cuiller, en les trempant légèrement dans le café et en les posant délicatement jusqu'à recouvrir la seconde couche dans le plat.

Versez la crème restante sur la seconde couche de biscuits et mettez le gâteau au frigo pour au moins trois heures ou jusqu'au moment de le servir.

Avant de le servir, saupoudrez la surface avec le chocolat en poudre amer, en vous aidant d'une petite passoire