

Les recettes et les vins de Bordeaux



BORDEAUX
CLAIRET



DESSERT



BORDEAUX
BORDEAUX SUPÉRIEUR
Planète Bordeaux

TIRAMISU ROSE AUX FRUITS ROUGES

Découvrez nos accords mets vins et toutes nos recettes
Visitez notre boutique en ligne :
www.planete-bordeaux.fr

PRATIQUE

Temps de préparation : 15 min
Repos : 3 heures

INGRÉDIENTS pour 6 personnes

- 250 gr de fraises et framboises
- 3 oeufs
- 1 pot de mascarpone allégé
- 20 gr de sucre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 1 sachet de sucre vanillé
- le jus d'un citron et d'un demi pamplemousse
- 12 biscuits de Reims



Avril 2016 - © Agence FLEURIE



“A déguster avec le Château Turcaud, un Bordeaux Clairet fruité et gourmand, un accompagnement frais et agréable pour ce Tiramisu tout rose !”



L'AVIS du Dr Nicole DEVAURE, NUTRITIONNISTE

“Voici un excellent dessert de saison coloré et rempli de vitamines pour nous dynamiser en ce début de printemps. La fraise, fait partie des premiers fruits qui décorent les étals des marchés ; c'est un des fruits les moins caloriques (28 cal pour 100g) mais aussi l'un des plus riches en vitamine C (65mg pour 100g). La fraise est riche en flavonoïdes, au pouvoir anti-oxydant, mais elle contient aussi un acide ellagique, tannin reconnu pour son activité anti-microbienne et anti-virale. Pour composer ce tiramisu, nous avons ajouté de la mascarpone, fromage triple crème italien, qui donne son onctuosité à ce dessert, mais aussi des biscuits de Reims (famille des boudoirs). Ce biscuit, spécialité culinaire de la Champagne, nous apporte un goût sucré pour adoucir ce mets ; à noter que la couleur rose vient du carmin, colorant naturel. Régalons nous avec ce dessert bien équilibré qui terminera bien un bon repas. ”

RÉALISATION

- 1** Fouetter dans un bol les jaunes d'œufs avec 20 gr de sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone, le miel, la fleur d'oranger et une cuillère à soupe de jus de citron. Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
- 2** Préparer vos fraises, les nettoyer et les couper en deux ou quatre suivant la grosseur.
- 3** Dans une assiette creuse, mélanger le jus du citron et du pamplemousse avec 2 cuillères à soupe d'eau chaude. Y tremper rapidement les biscuits de Reims.
- 4** Dans des verrines, disposer une couche de biscuit, quelques fruits, une couche de crème et répéter en terminant par une couche de crème.
- 5** Laisser plus de 3 heures au réfrigérateur. Garder pour la décoration quelques fruits et éventuellement, un biscuit de Reims écrasé grossièrement à saupoudrer sur le dessus ou quelques feuilles de menthe.

Château Turcaud 2015

50% cabernet franc, 50% merlot.
Exclusivement fait à Bordeaux, le Clairet est un vin intermédiaire entre un rosé et un rouge. Macération de 3 à 4 jours en pressoir pneumatique.

ROBE Robe rappelant la couleur de la groseille et de la framboise.

NEZ Bouquet puissant, sur les épices et les fruits rouges, avec une dominante de framboises.

BOUCHE Structure légèrement plus charnue et vineuse que le rosé et plus désaltérante que le rouge.

PRIX 5,00 € TTC

CONTACT

www.chateauturcaud.com

