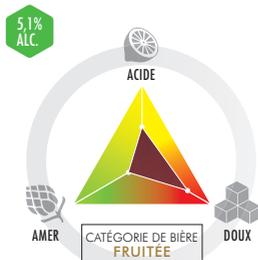


Kriek Belle-Vue & bièramisu de chocolat blanc, framboises et copeaux d'amandes



ÉQUILIBRE GUSTATIF



ARÔMES

① ② ③ ④ ⑤

Les arômes perceptibles
au nez et au palais sont :

FRUITS (CERISES GRIOTTES)
CUBERDON
LAMBIC

© Pascal Cools



Mariage de bières et de mets

Cette Kriek Belle-Vue rouge rubis est réputée pour sa texture riche et ses saveurs. Buvez de préférence la bière très fraîche, autour des 3 °C. Son bouquet de griottes douces et de cuberdon ne passe pas inaperçu. Le goût typique du lambic et ses arômes en arrière-plan créent un équilibre aigre-doux empreint de dynamisme. En plongeant d'abord les boudoirs dans un bain de Kriek, vous apportez au dessert un bouquet fruité. Le fruit rouge se combine à merveille au chocolat blanc et les amandes croquantes sont le gage d'une belle texture pour fignoler le tout.



Pour 6 personnes

- 4 œufs
- 40 g de sucre cristallisé
- 100 g de chocolat blanc
- 50 ml de lait entier
- 250 g de mascarpone
- 100 g de coulis de framboise
- 100 ml de Kriek Belle-Vue
- 20 boudoirs
- 250 g de framboises
- copeaux d'amandes légèrement grillées

Préparation:
20 min

Au frais:
4 heures

Préparation

1. Cassez les œufs pour séparer le blanc du jaune.
Mélangez le jaune et le sucre pour obtenir un mélange onctueux.
2. Cassez le chocolat en morceaux. Réservez-en un peu pour préparer des copeaux.
Faites fondre le reste avec un peu de lait et mélangez-y le mascarpone.
Ajoutez les jaunes et battez vigoureusement pour obtenir un mélange homogène.
3. Battez les blancs en neige et mélangez-les délicatement au mascarpone.
4. Dans une assiette creuse, mélangez le coulis de framboise à la bière.
5. Plongez les boudoirs dans le coulis de framboise et déposez-les en couches sur une assiette.
Déposez-y quelques framboises et couvrez d'une couche du mélange de mascarpone.
6. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des mélanges, en terminant par le mascarpone.
7. Laissez reposer le tiramisu au moins 4 heures au réfrigérateur.
Retirez-le peu avant le service et garnissez-le de quelques framboises, copeaux d'amandes et copeaux de chocolat.