

## Noémie Honiat et Quentin Bourdy

### Tiramisù à la Fouasse

#### Crème fouasse (1500 g)

- 300g de fouasse
- 600g de lait
- 600g de crème liquide

#### Tiramisù

- 800g sucre semoule
- 1200g blanc d'œuf
- 2500g de mascarpone (8 pots)
- 800g jaune d'œuf
- Eau de fleur d'oranger
- Biscuit cuillère
- Café mix
- Cacao poudre

#### Crème fouasse

Pour 1500 g de crème fouasse : Base 300g de fouasse, 600g de crème liquide, 600g de lait chauffer et tout mixer.

#### Tiramisù

Monter les blancs en 2 fois, serrer avec le sucre.

Bien blanchir le mascarpone avec les jaunes (volume doublé), ajouter la crème de fouasse et la fleur d'oranger.

Mélanger les 2 préparations à la maryse et monter les verrines (appareil tiramisù, biscuit cuillère 1.5 pce, café liquide froid et re tiramisù et finir par saupoudrer le cacao.



Restaurant L'Univers et participants au concours Top Chef  
12200 Villefranche de Rouergue  
Aveyron (F)