



Magra Bendi Blanc

● Tiramisu au Magra Bendi Blanc (Préparation : 15 min Repos : 12h Cuisson : aucune)

- ✓ 3 Œufs
- ✓ 100g de Sucre en poudre
- ✓ 1 Sachet de Sucre Vanillé
- ✓ 250g de Mascarpone
- ✓ 40 cl de Magra Bendi Blanc
- ✓ 24 Biscuits à la cuillère
- ✓ 30g de Cacao Amer en poudre



1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, Fouettez les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé puis ajoutez le mascarpone sans cesser de fouetter.
2. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, puis incorporez-les délicatement au mélange précédent à l'aide d'une Maryse.
3. Versez le Magra Bendi Blanc dans une assiette creuse. Passez-y rapidement les biscuits à la cuillère.
4. Tapissez le fond d'un moule à cake de biscuits. Recouvrez d'une couche de crème. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de crème.
5. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 12h.
6. Juste avant de servir, parsemez le tiramisu de cacao amer.

● Pain de Gênes à la poire

Pour le pain de Gênes : 130g de pâte d'amandes, 1 œuf, 20g de farine, 1 sachet de levure chimique, 25g de beurre + pour les moules, 1 cuillère de Magra Bendi Blanc, 50g d'amandes effilées

Pour la crème citronnée : 150cl de crème liquide, 135cl de lait, 1 cuillère à café de thym citron, le zeste d'un citron, 50g de sucre semoule, 1 jaune d'œuf, 1 feuille de gélatine, 200g de crème fouettée

Pour la compote de fraises et le dressage : 120g de poires + 40 g pour le dressage, 40g de sucre semoule, 1 cuillère à café de Maïzena, 1 cuillère à soupe de sirop de vanille

1. Détendez la pâte d'amandes en incorporant d'œuf petit à petit. Faites tiédir l'appareil au bain-marie puis émulsionnez pendant 10min. Incorporez le mélange farine-levure, le beurre fondu puis le Magra Bendi Blanc.
2. Remplissez aux trois quarts des moules à savarin de 7 cm de diamètre préalablement beurrés et chemisés d'amandes effilées. Cuisez à 170°C (th.5-6), pendant 10min.
3. Pendant ce temps, préparez la crème citronnée : faites chauffer la crème, le lait et le thym citron. Laissez infuser 10min ; Passez au chinois et ajoutez le zeste de citron, puis réalisez une crème pâtissière. Incorporez dans la crème chaude la gélatine préalablement hydratée et essorée. Lorsque la crème est froide, incorporez la crème fouettée. Transférez la crème dans une poche à douille, réservez au froid.
4. Faites compoter les poires coupées en morceaux avec le sucre. Ajoutez la Maïzena délayée dans 20cl d'eau, puis mélangez aux poires. Répartissez la compotée dans 6 cercles de 4 cm de diamètre et faites prendre au frais.
5. Coupez les pains de Gênes en deux. Garnissez la partie inférieure de compotée et dressez autour la crème citronnée. Posez dessus la partie supérieure. Remplissez le creux de poires liées avec le sirop de vanille.