



# Liqueur

## Fine au Safran

### 🍷 Verrine de tiramisu à la Liqueur Fine au Safran

○ Mousse du tiramisu :

- ¶ 2 œufs
- ¶ 200g mascarpone
- ¶ 200g crème liquide
- ¶ 50 sucre glace
- ¶ 20g Liqueur Fine au Safran
- ¶ Biscuit Rose de Reims



○ Sirop pour imbiber :

- ¶ ¼L de café
- ¶ 100g Liqueur Fine au Safran
- ¶ 25g sucre

1. Mélanger tous les ingrédients (sauf la Liqueur Fine au Safran) au fouet à l'aide d'un robot jusqu'à l'obtention d'une mousse ferme. Ajouter alors la Liqueur Fine au Safran et mélanger rapidement afin d'éviter à la préparation de redescendre. Réserver au froid.
2. Faire bouillir le café, le sucre, et le Liqueur Fine au Safran environ 2min.
3. Monter en verrines les tiramisus. En commençant par les biscuits roses imbibés de la préparation précédente, ajouter la mousse tiramisu, puis ajouter une autre couche de biscuit rose imbibé, puis finir avec la mousse tiramisu.
4. Laisser prendre au réfrigérateur. Le lendemain parsemer de poudre de biscuit rose de Reims juste avant de déguster.

### 🍷 Kir Royal avec une Liqueur Fine au Safran

- ¶ 1,5cl de Liqueur Fine au Safran
- ¶ 9cl de Champagne

- Mettre la Liqueur Fine au Safran au fond du verre à champagne, puis ajouter le Champagne.

