

Tiramisu à l'orange

Ingrédients

2 dl jus d'orange
4 cs Campari Bitter
1 cs jus de citron
1 cs sucre

3 dl crème
250 g mascarpone
3 cs sucre
1 gousse vanille fendue en 2 (grains)
¼ cc cannelle
1 pincée de sel

200 g biscuits à la cuiller
3 oranges coupées en 2 puis en tranches dans la largeur
Un peu de cacao en poudre



Préparation

Liquide

Dans une casserole, chauffer le jus d'orange, le Campari, le jus de citron et le sucre tout en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Crème au mascarpone

Fouetter ferme la crème avec tous les ingrédients jusqu'au sel compris.

Tiramisu

Mettre la moitié des biscuits dans la plat, côté sucré vers le bas, et les arroser de la moitié du sirop. Disposer par-dessus la moitié de la crème au mascarpone, recouvrir avec les tranches d'environ 1 ½ orange. Tremper le reste des biscuits dans le liquide et les disposer sur les oranges. Recouvrir ensuite avec le reste de la crème et le reste des tranches d'oranges. Couvrir et mettre environ 2 h au frais. Saupoudrer de cacao juste avant de servir.

[Source : recette Coop](#)