



Marie

WWW.MYFRENCHBAKERY.FR

 Fêtera son anniversaire le 15. Mai

De quoi parle ton blog ?

Il parle de mes coups de cœurs sucrés bien sûr! My French Bakery c'est un blog de recettes de pâtisserie tout en simplicité. J'y partage aussi mes bonnes adresses, mes thés favoris, et mes blogs préférés.

D'où tires-tu ton inspiration ?

L'inspiration, je la trouve dans le quotidien ! Un peu partout ! Dans les livres, les magazines, sur Internet, les cartes des restaurants, les vieux cahiers de recettes de famille, en me baladant dans les marchés ou supermarchés et toujours au fil de mes envies et des saisons - c'est très important !

Quel est ton meilleur souvenir de fête d'anniversaire ?

Je me rappelle de mes anniversaires étant petite, ma mère faisait toujours des gâteaux qui impressionnaient toutes mes copines ! Elle faisait des trains en gâteaux au chocolat, chaque wagon était un gâteau, elle faisait les fenêtres, le chauffeur, elle ajoutait des bonbons, le rêve, j'étais trop fière ! Ensuite on organisait des jeux, c'était un peu comme une mini fête foraine dans le jardin, avec des cadeaux à gagner, des pinatas, des courses en sac, ... !

Quel est le meilleur/pire cadeau d'anniversaire que tu aies reçu ?

Le meilleur cadeau d'anniversaire pour moi c'est de le fêter en famille avec les gens que j'aime ! Ce sont des moments magiques qui valent tous les cadeaux du monde !

Tiramisu aux pommes

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 2 pommes Granny Smith
- 350g de mascarpone
- 3 oeufs
- Une quinzaine de biscuits à la cuiller
- 60g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10cl d'alcool de pomme
- Jus d'un citron
- Quelques zestes de citron pour la décoration



Préparation

1. Coupez les pommes en fines lamelles. Arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent.
2. Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez ensuite le mascarpone en fouettant le mélange.
3. Montez les blancs en neige avec un pincé de sel pour qu'ils tiennent mieux, puis incorporez-les délicatement au mélange précédent.
4. Trempez les biscuits dans l'alcool de pomme.
5. Montez le tiramisu. Commencez par une couche de biscuits, une couche de pommes, puis la crème au mascarpone et recommencez. Terminez par la crème. Vous pouvez parsemer de zestes de citron ou d'amandes grillées pour les gourmands !