



week-end | dégustation

Le tiramisu prend le dessus

Le dessert italien préféré des Français s'invite partout, de la table familiale au restaurant chic.

PAR BLANDINE VIÉ PHOTO GUILLAUME CZERW/AGENT MEL STYLISME SOPHIE DUPUIS-GAULIER

C'est l'un des entremets préférés des Français. Omniprésent sur les cartes des restaurants, il est aussi l'une des douceurs les plus souvent préparées chez soi, pour recevoir. Il n'a pourtant rien de traditionnel, et on n'en trouve la recette codifiée dans aucun livre de cuisine avant les années 1970, pas même en Italie, son pays natal.

À l'origine, le tiramisu était un remède de bonne femme que l'on donnait aux personnes affaiblies : les enfants, les personnes âgées ou rachitiques, et les jeunes époux après leur nuit de noces ! Selon la légende, il était même un aphrodisiaque utilisé par les prostituées de Venise... D'où son nom : *tirami-sù* signifie « remonte-moi » en italien. Ce fortifiant se préparait surtout dans le nord de l'Italie, entre Piémont, Lombardie et Vénétie, régions productrices de mascarpone, ce fromage frais à la texture très onctueuse, qui en est l'ingrédient essentiel. Autrefois fabriqué avec du lait de bufflonne, il est fait aujourd'hui avec du lait de vache.

Du gâteau de mariage à la portion individuelle

Le tiramisu des grands-mères italiennes n'était pas aussi élaboré qu'aujourd'hui. Jadis, on faisait un sabayon (un mélange de jaunes d'œuf et de sucre en poudre), puis on incorporait du mascarpone et, comme le raconte Massimo Mori, du Mori Venice Bar, à Paris¹, on le parfumait avec de l'alermès, une liqueur toscane à base de plantes recommandée pour la digestion. Le tiramisu se consommait alors avec du pain – tremper du pain dans du vin

était d'un usage ordinaire pour les travailleurs de l'époque. Avec l'arrivée du café en Italie, au début du XVII^e siècle, la recette a évolué : on a aromatisé le sabayon avec du café amer et remplacé le pain par de la génoise ou des biscuits secs imbibés de vin tardif.

Le tiramisu est ensuite devenu un gâteau de mariage, préparé par couches et saupoudré de cacao. Il se préparait alors dans un grand saladier. Ce n'est que dans les années 1970, avec l'avènement de la nouvelle cuisine, que la présentation en portion individuelle s'est imposée.

De la légèreté avant tout

Le tiramisu a depuis longtemps dépassé les frontières de l'Italie, et adopté d'autres ingrédients : spéculoos, petits-beurre, extrait de café, fruits rouges... On le parfume souvent à l'amaretto (liqueur d'amande), à la liqueur de cacao ou de café, voire au rhum. En restauration haut de gamme, la légèreté est la règle absolue : pas d'alcool, et un mascarpone allégé par des blancs en neige et de la crème fouettée.

Alberico Penati, du restaurant parisien Penati al Baretto², utilise, quant à lui, juste un peu de vin blanc pour monter le sabayon, et incorpore beaucoup de blancs en neige. Avant de dresser son tiramisu dans un verre à martini (à pied, en forme de triangle) en respectant une alternance immuable : crème de mascarpone au café, couche de biscuits, crème de mascarpone vanille et glacis au café. ●

1. Mori Venice Bar, 2, rue du Quatre-Septembre, Paris (2^e). Tél. : 01 44 55 51 55.
2. Penati al Baretto, 9-11, rue Balzac, Paris (8^e). Tél. : 01 42 99 80 00.

Le bon accord

Un vin doux naturel de la vallée du Rhône

Rasteau Signature est une cuvée réalisée à partir de vieux grenaches très mûrs. Sa robe rubis, ses arômes de fruits, d'épices et de cacao, sa bouche complexe et veloutée reliaeront

à merveille les saveurs raffinées du tiramisu.

> Vin doux naturel Rasteau Signature, Ortas, cave de Rasteau, 13,25 €.

Une liqueur de café ou de cacao

La liqueur de café accentue le côté revigorant du dessert. En bouche, la saveur est généreuse et longue. Pour une bouche plus voluptueuse, on lui préférera une liqueur

de cacao brun. À servir sur glace impérativement !

> Liqueur de café Joseph Cartron, 24 €. Liqueur de cacao brun Joseph Cartron, 23 €.

Un crémant de Limoux

Les bulles fines et persistantes de ce crémant de Limoux relèveront l'amertume du café et rafraîchiront une bouche grasse et sucrée, sans la dénaturer.

Son onctuosité, ses saveurs briochées et beurrées lui apporteront, au contraire, une élégance subtile.

> Crémant de Limoux méthode traditionnelle Première Bulle Premium, Sieur d'Arques, 12 €.



TIRAMISU

Pour 6 personnes

3 œufs, 250 g de mascarpone,
100 g de sucre, 26 biscuits à la cuillère,
15 cl de café noir assez fort, 3 cuillères
à soupe d'amaretto, 2 ou 3 cuillères
à soupe de cacao, 1 pincée de sel

Préparation 15 minutes

Réfrigération 24 heures

- > Séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone, mélangez bien.
- > Montez les blancs en neige avec une pincée

de sel. Lorsqu'ils sont très fermes, ajoutez-les, à l'aide d'une spatule, au mélange de mascarpone. Incorporez l'ensemble de façon à obtenir une pâte homogène.

- > Versez le café et l'amaretto dans une assiette creuse. Trempez-y rapidement les biscuits puis rangez-les, au fur et à mesure, dans le fond d'un plat. Recouvrez du mélange au mascarpone, réalisez une nouvelle couche de gâteaux à la cuillère, puis terminez par une couche de crème au mascarpone.
- > Réservez au frais 24 heures.
- > Juste avant de servir, saupoudrez le dessus du tiramisu avec du cacao.

Image non disponible.
Restriction de l'éditeur