

TIRAMISU CRÉOLE AU MELON DU HAUT-POITOU

Difficulté : 🍷🍷🍷🍷 - Préparation : 20min - Attente : 1h10

Ingrédients : pour 4 personnes

- 1/2 melon du Haut-Poitou (500g)
- 400g de mascarpone
- environ 8 petites galettes de broyé du Poitou
- 170g d'ananas frais
- 25cL de crème liquide entière
- 10cL de lait de coco
- 100g de sucre en poudre



Préparation :

1. Mettez tout d'abord un récipient de type cul-de-poule au congélateur avec les fouets d'un batteur électrique à l'intérieur, pendant 10 minutes.
2. Sortez le cul-de-poule et les fouets du congélateur. Versez dedans la crème liquide bien froide et montez-la en chantilly.
3. Trempez très rapidement les galettes de broyé du Poitou dans le lait de coco puis écrasez-les grossièrement et disposez-les dans le fond d'un plat ou dans des verrines. Si les 8 galettes prévues initialement ne suffisent pas, ajoutez-en d'autres.
4. Coupez ensuite la moitié de melon en 4 tranches. Otez la peau et les graines et coupez les tranches en lamelles dans le sens de la largeur. Coupez l'ananas en petits dés. Mélangez le tout dans un bol et réservez au frais.
5. Dans un saladier, mélangez au fouet le mascarpone, le sucre et le lait de coco. Ajoutez délicatement la crème montée.
6. Recouvrez le fond de galettes avec la moitié de la crème puis la moitié des fruits. Recommencez et terminez en saupoudrant de galettes de broyé du Poitou émiettées.
7. Réservez au froid 1 heure avant de servir.

Info terroir :

Le melon du Haut-Poitou

Saviez-vous que ce sont les Egyptiens qui sont à l'origine du melon, cinq siècles avant notre ère ? Et qu'il a fallu attendre le milieu du XV^e siècle pour qu'il arrive en France ? Aujourd'hui, 16 producteurs cultivent le melon du Haut-Poitou sur 1180 hectares. Comment choisir un bon melon ? Il doit être lourd, de couleur crème sans marbrure avec un bon parfum bien typé et son pédoncule doit commencer à se détacher naturellement !

