

# TIRAMISU AU CITRON

## Ingrédients :

200 g de boudoirs

100 g de sucre

400 g de mascarpone

250 ml de crème fraîche liquide

50 ml de sirop (d'eau et sucre) 2 sachets de sucre vanillés 3 citrons

## Préparation:

### Étape 1:

Fouetter la mascarpone avec les sucres et les zestes des trois citrons... Fouetter la crème fraîche chantilly bien ferme, ajouter délicatement au mascarpone...

### Étape 2 :

Préparer un sirop d'eau et de sucre, laisser refroidir, puis ajouter le jus des citrons.

### Étape 3 :

Mettre une étage de boudoir dans un plat rectangulaire, les humidifier en faisant tremper dans le sirop, puis verser une couche de crème puis une autre couche de boudoir et ainsi de suite jusqu'à fin des ingrédients.

### Étape 4 :

Décorer le dessus de zeste de citron ...

### Étape 5 :

Mettre au frais pendant quatre heures au moins avant de déguster...