Tiramisu au yaourt grec sans mascarpone

Recette pour : 4 personnes

Durée préparation : 135 minutes
Durée totale : 135 minutes

Ingrédients

- 500 g de yaourt grec entier
- 100 ml de miel
- 1 paquet de boudoirs (petit)
- 20 g de cacao amer
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 tasse de café
- 2 cuillères à café de sucre (niveau)
- 40 ml de lait
- 70% de chocolat noir (flocons)

Préparation

1. Commençons par le sirop de café : mettez le café tiède dans un bol spacieux, ajoutez le sucre et mélangez.
2. On ajoute aussi du lait et on mélange (on peut changer la quantité de lait et de café selon nos goûts).
3. Maintenant, mettez le yaourt grec dans un bol et ajoutez le miel et l'extrait de vanille. On mélange jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. On passe les boudoirs dans le bain de café et on les pose sur une terrine ou un plat allant au four en les disposant en une seule couche, sans les superposer et sans laisser d'espaces vides.
5. Nous mettons 3-4 cuillères à soupe de yaourt sur les boudoirs et nivelons avec une cuillère.
6. Ajoutez une pincée de cacao amer et quelques flocons de chocolat noir.
7. Nous faisons une autre couche de boudoirs trempés dans du café. On dispose les boudoirs perpendiculairement à la couche précédente (si besoin, on coupe les boudoirs et on s'en sert pour combler les éventuels manques).
8. On fait une fine couche avec le yaourt puis on décore la surface à l'aide d'une poche à douille. Nous avons utilisé une buse lisse, mais d'autres plus créatives conviennent également. On complète avec le cacao amer puis on met le tiramisu au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
9. Au moment de servir, ajoutez un peu plus de cacao.

