

Tiramisu à l'avocat



8 portions

Ingrédients

2 avocats du Mexique, mûrs et écrasés
250 g (9 oz) de mascarpone
 $\frac{3}{4}$ tasse (180 ml) de crème épaisse
 $\frac{1}{3}$ tasse (80 ml) de sucre glace
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
1 tasse (250 ml) d'espresso refroidi
200 g (7 oz) de biscuits à la cuillère
Poudre de cacao (pour saupoudrer)
2 c. à soupe (30 ml) de liqueur de café (optionnel)
Copeaux de chocolat noir (optionnel)

Préparation

1. Mélanger les avocats écrasés, le mascarpone, le sucre glace et la vanille jusqu'à obtenir une texture lisse. Dans un autre bol, fouetter la crème épaisse jusqu'à formation de pics mous, puis l'incorporer au mélange avocat-mascarpone.
2. Mélanger l'espresso refroidi avec la liqueur de café, si désiré.

Massimo Piedimonte, Chef, de Montréal, CA

Né à Montréal dans une famille d'immigrants italiens, la nourriture a toujours été au cœur de la vie de Massimo Piedimonte. Fort de 19 ans d'expérience, il perfectionne son art sous la tutelle de Daniel Boulud et René Redzepi au NOMA avant de devenir chef exécutif au Mousso. Sous sa direction, l'équipe remporte le titre de Restaurant de l'année (Les Lauriers de la Gastronomie Québécoise 2018) et se classe parmi les dix meilleurs restaurants du Canada (Canada's 100 Best 2019), tout en remportant le prix du Jeune Chef à surveiller. Son dernier projet, Cabaret l'Enfer, a

Tiramisu à l'avocat

3. Pour assembler, tremper rapidement chaque biscuit dans le mélange de café et les disposer en une couche dans un plat. Étaler la moitié de la crème avocat-mascarpone sur les biscuits. Répéter avec une autre couche de biscuits trempés et terminer avec le reste de la crème.
4. Réfrigérer pendant au moins quatre heures ou toute la nuit.
5. Avant de servir, saupoudrer de cacao et ajouter des copeaux de chocolat noir, si désiré.

été classé deuxième meilleur nouveau restaurant du Canada en 2023.