

Siisu du Parc naturel Pfyng-Finges

Dessert (végétarien)



Temps de préparation: env. 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 250g de pain de seigle valaisan, coupé en petits morceaux
- 4 dl de vin rouge ou de jus de raisin rouge
- 1 dl de sirop de sureau
- 100g de raisins secs ou de raisins frais
- 150g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- 250g de mascarpone
- ½ citron, zeste de citron râpé
- ½ orange, zeste d'orange râpé
- sel
- 1 c.s. de sucre
- poudre de cacao

Préparation

- Porter à ébullition le vin rouge, le sirop et les raisins.
- Ajouter les morceaux de pain de seigle et laisser mijoter jusqu'à ce que tout soit mou.
- Ajouter 100g de sucre.
- Laisser reposer toute la nuit, puis passer au Passvite et remplir 6 verres.
- Mélanger le reste du sucre et les jaunes d'œufs dans un bol jusqu'à ce que le mélange soit jaune clair.
- Ajouter le mascarpone, le zeste d'orange et le zeste de citron et mélanger.
- Battre ensemble une pincée de sel et les deux blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes, ajouter une cuillère à soupe de sucre et incorporer soigneusement au mélange de mascarpone.
- Remplir les verres et placer les verres dans un endroit frais.
- Saupoudrer de poudre de cacao et décorer avant de servir.

Auteur

Michel Villa
Leuk-Stadt