



“Tiramisù de Trévisè”

Recette originale et traditionnelle



Ingrédients et doses (pour 6-8 personnes) :

300 g de mascarpone

3 jaunes d'œufs (sans blancs) ou 60 g de jaune pasteurisé

90 g de sucre semoule biscuits savoardi

café

cacao amer en poudre

Préparation :

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre.

Ajouter le mascarpone pour obtenir une crème onctueuse.

Tremper les savoardi dans le café et les disposer en une couche.

Recouvrir la couche de biscuits avec la crème et répéter l'opération en terminant par une couche de crème.

Mettre au réfrigérateur pendant au moins 10 heures.

Saupoudrer enfin de cacao amer et servir froid.

Histoire du Tiramisù de Trévisé en bref

Le Tiramisù est devenu une icône du Made in Italy dans le monde, mais ses racines se trouvent dans la tradition paysanne de Trévisé avec une base appelée "sbatudin". Ce sbatudin du XIXe siècle est l'ancêtre du Tiramisù, avec des jaunes d'œufs battus avec du sucre, créant une base primitive pour le dessert. Les grands-mères et les mères personnalisait la crème avec différents ingrédients comme le café, la liqueur, le vin blanc, les biscuits, la mie de pain, le beurre, la ricotta et le cacao pour satisfaire les goûts de la famille.

Au XIXe siècle, le célèbre gastronome Pellegrino Artusi a mentionné une recette similaire dans son livre "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", démontrant qu'un dessert aux caractéristiques similaires au Tiramisù existait déjà dans la province de Trévisé. Au fil du temps, le Tiramisù a évolué pour devenir le dessert traditionnel de Trévisé avec six ingrédients : cacao, café, mascarpone, biscuits savoïardi, jaunes d'œufs et sucre, contribuant ainsi à la renommée "made in Italy" du dessert.

Selon les souvenirs de l'écrivain Giovanni Comisso, sa grand-mère, la comtesse Giuseppina Tiretta, noble femme et active dans le Risorgimento italien, fut le témoin du Tiramisù au XIXe siècle à Trévisé, en introduisant dans la recette les biscuits savoïardi comme symbole de l'ouverture de Trévisé et de la Vénétie vers l'unité de l'Italie. Rappelons que les savoïardi sont les biscuits de représentation de la maison royale de Savoie. La tradition orale raconte également une influence des bordels de Trévisé dans la création du dessert, où il était offert et consommé et où le nom Tiramisù s'est renforcé.

L'histoire du Tiramisù est restée cachée pendant des décennies, mais dans les années 1970, avec les changements sociaux apportés par la révolution culturelle de 1968, la véritable histoire a été finalement révélée. Le Tiramisù est officiellement né en 1970 au restaurant Le Beccherie à Trévisé, et Giuseppe Maffioli, avec son témoignage d'abord dans le magazine "Vin Veneto" en 1981 puis dans son livre "La cucina trevigiana" en 1983, l'a certifié comme le véritable Tiramisù des Beccherie. Les Trévisans émigrés dans le monde ont diffusé la recette traditionnelle, et en 2010, l'Académie Italienne de la Cuisine a déposé un acte notarié pour protéger la tradition gastronomique. En 2012, la première thèse sur le Tiramisù de Trévisé a été rédigée au niveau mondial, et en 2019, l'Académie du Tiramisù a reconnu le restaurant Le Beccherie comme un lieu historique pour la recette du Tiramisù de Trévisé.

www.accademiadeltiramisu.com
facebook: [accademiadeltiramisu](https://www.facebook.com/accademiadeltiramisu)
instagram: [accademiadeltiramisu](https://www.instagram.com/accademiadeltiramisu)