

Crémets au basilic et tomates séchées, tuiles au parmesan

Préparation au moins 24 h à l'avance : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes (plutôt 5) :

400 g de fromage blanc en faisselle

3 blancs d'oeufs

20 cl de crème fraîche liquide entière très froide

12 pétales de tomates séchées à l'huile d'olive

1/2 bouquet de basilic

60 g de parmesan fraîchement râpé

Piment d'Espelette

Sel et poivre

Pour les tuiles au parmesan :

Du parmesan fraîchement râpé

Tomates séchées et feuilles de basilic pour la déco

La veille, retirer la faisselle de son pot et la mettre dans une passoire fine. Laisser égoutter 1 h.

Fouetter la crème liquide en chantilly dans un récipient très froid et les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel.

Tapisser une passoire fine avec un torchon à mailles larges ou une étamine si vous en avez (j'ai pris un torchon).

Verser le fromage blanc dans un saladier et y incorporer la basilic ciselé, les tomates séchées coupées en petits dés, le parmesan fraîchement râpé, le piment d'Espelette, incorporer la chantilly délicatement puis les blancs en neige. Saler et poivrer suivant votre goût. Verser ce mélange sur le torchon et rabattre le torchon dessus.

Mettre la passoire sur un saladier profond pour que le fond de la passoire ne touche pas le fond du saladier et laisser s'égoutter au frigo pendant 12h.

Le lendemain réhausser 6 ramequins avec un papier siliconé maintenu par un adhésif. Répartir la mousse dans les ramequins et lisser la surface. Laisser 4 h au frigo.

Au moment du service retirer le papier siliconé et décorer avec basilic et tomates séchées, ainsi que des tuiles au parmesan.

Pour les tuiles au parmesan, râper le parmesan. Faire chauffer une poêle à feu moyen et faire des petits tas de parmesan que vous aplatirez avec une cuillère. Quand les tuiles commencent à prendre une légère couleur les retirer avec une spatule et les mouler sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille ou les laisser à plat sur une grille.

Attention c'est très chaud. Il faut faire vite car les tuiles refroidissent rapidement et on ne peut alors plus les mouler.