

Tiramisu parmesan, coppa sur fond de tomates

Préparation : 20 mn + 12 h de repos

Cuisson : 5 mn

Les ingrédients pour 8 personnes :

200 g de mascarpone
50 g de parmesan fraîchement râpé
3 oeufs
2 c à c de paprika (ou piment d'Espelette)
8 tranches de coppa
1 branche de basilic
20 g de pignons
2 c à s de copeaux de parmesan
400 g de chair de tomate
8 tomates séchées
2 feuilles de gélatine
Sel et poivre du moulin

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Dans une casserole mettre la chair de tomate et ajouter les tomates séchées finement émincées. Saler et poivrer et porter à ébullition. Ajouter la gélatine essorée, bien mélanger et laisser tiédir.

Verser cette préparation dans le fond de 8 verrines et mettre au froid pour que la gelée de tomates prenne.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Fouetter les jaunes et incorporer le mascarpone et le parmesan râpé. Saler et poivrer. Ajouter délicatement les blancs montés en neige et répartir ce mélange dans les verrines. Mettre 12 h au frais.

Pour le service ajouter sur le dessus de chaque verrine une tranche de coppa, une feuille de basilic et quelques pignons de pin grillés à sec dans une poêle. Saupoudrer de paprika et ajouter des copeaux de parmesan. Servir bien frais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>