



www.goutetterroirs.com

Tiramisu aux tomates séchées et poudre de tomates

Ingrédients : 100 g de mascarpone, 1 œuf (blanc + jaune séparés), sel, poivre, pain, huile d'olive, vinaigre de figes, bouillon de légumes, dés de tomates confites, poudre de tomates
Faire une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre de figue, le sel et le poivre. Verser un peu de bouillon de légumes tiède et émulsionner. Verser sur les tranches de pain. Laisser les tranches s'imbiber.

Mélanger le mascarpone et le jaune d'œuf. Saler, poivrer. Monter le blanc en neige. Mélanger délicatement à la préparation au mascarpone. Ajouter les dés de tomates confites. Rectifier l'assaisonnement.

Alterner couches de pain et couches de préparation au mascarpone. Mettre au frais au moins 3h. Saupoudrer de poudre

