



Collations

Tiramisu de roquette avec grissini et tomates séchées au soleil

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes de tomates séchées au soleil
100 grammes de mascarpone
50 millilitres de jus de tomate
30 grammes de parmesan
75 grammes de rucola
4 grissini (gros)
1 œuf
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cassez l'œuf et mettez le jaune avec la moitié de la roquette, le parmesan, le mascarpone et 4 cs d'huile d'olive dans un robot de cuisine. Mixez en une masse lisse puis salez et poivrez. Battez le blanc en neige et avec une spatule incorporez-le prudemment au mélange de mascarpone.

Commencez la création des verrines : trempez les grissini un à un dans le jus de tomate et couvrez-en le fond des verrines. Couvrez avec 1 cs de roquette-mascarpone, des morceaux de tomates séchées au soleil et quelques feuilles de roquette.

Couvrez de nouveau avec des grissini et allez jusqu'au-dessus des verrines puis terminez par une couche de mascarpone et décorez avec une feuille de roquette et un morceau de tomate.

Réservez les verrines au moins une nuit complète au frigo.

Conseil:

Préparez cette bouchée bien à l'avance afin qu'elle durcisse joliment au frigo.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

