Tiramisu aux tomates confites

Pour 4 personnes

* 250g de mascarpone
* 3 jaunes d’œufs
* 20 cl de crème fleurette entière froide
* ½ baguette de campagne
* 8 tranches très fines de jambon de Parme
* 150 g de tomates confites
* 1 petit bouquet de basilic, poivre

1. Couper la baguette en 12 tranches fines, faites les griller .Egoutter et détailler les tomates en lanières, ainsi que 4 tranches de jambon.
2. Sortir le mascarpone du frigo
3. D’autre part monter la crème en chantilly avec une pincée de sel.
4. Dans un grand saladier, fouetter les jaunes d’œufs jusqu’à ce qu’ils blanchissent, incorporer le mascarpone, le basilic ciselé, saler poivrer.
5. Incorporer la chantilly en dernier : délicatement et d’un geste circulaire.
6. Disposer le pain grillé au fond du plat, puis les tomates confites, les lanières de jambon et enfin la crème au mascarpone.
7. Lisser la surface et réserver 12h au réfrigérateur.
8. Sortir le tiramisu du réfrigérateur ½ h avant la dégustation .décorer le plat avec les tomates confites réservés, les tranches entières restantes de jambon de Parme et quelques feuilles de basilic.

ANYROSE

TOMATES CONFITES

**6 TOMATES MÛRES**

**SEL, SUCRE, 4 EPICES ET CARDAMONE**.

Couper les tomates en 2(voire 4 si elles sont très grosses).

Poser les sur la plaque du four, verser sur les tomates, sel sucre, épices et cardamone (une pincée)

Démarrer la cuisson à four chaud (180 °) pendant un quart d’heure puis à 120 °pendant 4 heures.

ANYROSE