

Recette N° 4

TIRAMISU SALÉ à la CREVETTE

INGRÉDIENTS

- 250 g de mascarpone (ou Saint-Morêt ou Philadelphia)
- 250 g de crème liquide entière à 30 % de MG minimum
- 300 g de bisque de crevettes
- Pain de mie (aux céréales)
- Sel et poivre
- Jus de citron
- 2 jaunes d'œufs
- 3 ou 4 blancs d'œufs
- 6 crevettes environ

PRÉPARATION

Monter au batteur l'ensemble mascarpone et crème liquide entière en chantilly bien ferme.

Dans cette préparation, ajouter 2 jaunes d'œufs, sel et poivre.

Monter au batteur les 3 ou 4 blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer dans la préparation précédente. Ajouter si nécessaire un peu de jus de citron.

Détailler des rondelles de pain de mie à l'aide d'un verre (type verre à whisky par exemple).

Faire tremper le pain de mie dans la bisque de crevette, bien imbiber chaque rondelle.

Montage :

- 1 - poser une rondelle imbibée au fond du verre
- 2 - ajouter une petite quantité de l'appareil crème mascarpone, jaunes et blancs d'œufs
- 3 - couper en deux dans le sens de la longueur 3 crevettes et les poser sur la préparation précédente (2) et autour du verre
- 4 - ajouter une seconde petite quantité de l'appareil crème mascarpone, jaunes et blancs d'œufs
- 5 - poser une seconde rondelle de pain de mie imbibée sur la préparation précédente (4)
- 6 - ajouter une seconde petite quantité de l'appareil crème mascarpone, jaunes et blancs d'œufs
- 7 – terminer par des morceaux de crevettes

Mettre au frais