

## **Tiramisu à la Tomate Confitée**

**Ingrédients :      *Pour 6 verrines***

- 500 g de purée de tomate
- 60 g de tomates confites
- 18 petites tartines de pain sec
- 1 gousse d'ail
- 3 œufs
- 250 g de mascarpone
- 4 cuillère à soupe de pesto
- huile d'olive
- sel, poivre
- basilic pour la décoration

**Préparation :**

*Cette recette sera réalisée de préférence la veille afin d'obtenir une crème de mascarpone bien ferme*

- Faire griller les petites tartines de pain sec dans une poêle avec de l'huile d'olive.
- Les frotter ensuite avec une gousse d'ail coupée en deux (d'un seul côté des tartines, si l'on ne souhaite pas un goût d'ail trop prononcé).
- Les détailler en petits cubes.
  
- Verser la purée de tomates dans un saladier.
- Y ajouter les tomates confites et assaisonner de sel et de poivre.
  
- Séparer les jaunes des blancs d'œuf.
- Mélanger les jaunes et le mascarpone.
- Y ajouter le pesto et assaisonner de sel et de poivre.
- Monter le blanc en neige et l'incorporer dans la crème de mascarpone.
  
- Monter le tiramisu dans les verrines en procédant dans l'ordre suivant :
  - les petits cubes de pain.
  - la purée de tomates.