

TIRAMISU SALE AU SAUMON FUME ET A LA CIBOULETTE (recette de « Journal des Femmes »)

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 1 grande tranche de saumon fumé
- 80 g de mascarpone
- 1 œuf
- ¼ de baguette de pain
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- ciboulette
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre



Préparation : 20 mn Cuisson 5 mn

- Ciseler la ciboulette, éplucher la gousse d'ail, presser le citron.
- Préparer le bouillon : eau, citron, quelques brins de ciboulette, ail.
- Laisser infuser 5 à 10 mn après ébullition ; retirer du feu et laisser tiédir.
- Couper le pain en petits morceaux.
- Séparer les blancs des jaunes.
- Battre les jaunes avec sel et poivre, ajouter le mascarpone et la ciboulette, bien mélanger (Attention à ne pas trop saler à cause du saumon fumé).
- Battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation.
- Couper le saumon en morceaux (peut se faire avec des dés de saumon).

MONTAGE : Tremper le pain dans le bouillon puis alterner pain, crème, saumon et laisser reposer au moins 2 heures.

Marie-Odile et Manon le 14 mai 2019