

# Verrines de tiramisu de tomates

## Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :35 min

Temps de cuisson/repos :60 min

Calories par portion : 330.75 Kcal

Charge glycémique par portion: 1.092

## Les ingrédients

- 2.0 u Tomate
- 8.0 u Tomate séchée
- 100.0 gr Feta
- 15.0 cl Crème liquide 30pc
- 2.0 cs mascarpone
- 30.0 gr Biscottes
- 2.0 cs Huile d'Olive
- 1.0 u gousse ail
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 4.0 cs Sauce Tomate
- 4.0 u feuille basilic

## Préparation légumes

Pelez et épépinez les tomates et coupez la chair de tomate en petits dés. Réservez au frais. Dans un grand bol, mélangez la sauce tomate avec les dés de tomates fraîches, les tomates séchées, l'ail 0 et quelques feuilles de basilic ciselées.

## Préparation de la crème

Fouettez la crème liquide très froide, jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Salez et poivrez0. Dans un saladier, écrasez la féta à la fourchette et mélangez la avec le mascarpone et l'huile d'olive.Poivrez généreusement et incorporez délicatement la crème fouettée.

## Montage des verrines

Cassez les biscottes au fond de chaque verrine, couvrez d'une cuillère à soupe de sauce tomate, puis de crème fouettée à la fête. Renouvelez ce montage une seconde fois.

### **Présentation**

Servir très frais avec une tartine ailée grillée.