

Madame Elisabeth LHORMANN
1 rue Carnot
13680 LANCON DE PROVENCE
Tel : 06 66 13 79 62

Tiramisud (entrée)

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1/2 brousse
- 3 blancs et 3 jaunes d'œufs séparés
- 4 grosses cuillères de riz de Camargue cuit et refroidi
- 1 boîte de concentré de tomates
- 1/2 brique (10 cl) de crème liquide (entière ou allégée) + 2 cuillères à soupe
- ratatouille sans tomates (4 courgettes nouvelles, 1 petite aubergine, 1/2 poivron, 1 échalote)
- 6 biscottes aux céréales (ou autres crackers)
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre, herbes de Provence

-

Accompagnement possible : 8 tranches de chiffonnade de jambon cru ou saumon fumé.

Préparation :

Préparer le riz de Camargue :

Faire cuire 200 grammes de riz dans le double d'eau un peu plus que le temps indiqué sur le paquet (25 minutes) afin qu'il soit très tendre. Le passer ensuite à l'eau froide et le laisser de côté.

Pendant que le riz cuit, préparer la ratatouille :

Ciseler une échalote, la faire revenir dans l'huile d'olive. Une fois qu'elle est translucide, mettre les courgettes, l'aubergine et le poivron coupés en petites lanières avec des herbes de Provence.

Saler, poivrer. Faire cuire à feu couvert. Ajouter ensuite les deux cuillères de crème liquide et laisser mijoter encore 5 minutes sans couvercle. Laisser refroidir.

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger dans un bol les jaunes avec la brousse, saler et poivrer. Mettre le tout dans les blancs montés en neige (dans un saladier) et ajouter le riz. Mélanger délicatement afin de ne pas casser les blancs.

Dans un autre bol, mélanger le concentré de tomates avec la 1/2 brique de crème liquide, ainsi qu'une pincée d'herbes de Provence.

Dressage :

Tremper les biscottes préalablement frottées, d'un seul côté, avec la gousse d'ail, dans ce mélange et les casser grossièrement afin de tapisser le fond des quatre verrines.

Ajouter une couche du mélange riz et brousse et une couche de ratatouille.

Répéter l'opération jusqu'en haut du récipient.

Décorer avec une rondelle de courgette, un ou deux morceaux de poivron et éventuellement un brin de romarin.

Mettre dans une assiette avec deux tranches de chiffonnade de jambon cru ou de saumon fumé.