

Tiramisu au magret fumé et pesto d'épinards

Cooking By Cath

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !

La réalisation d'un **pesto d'épinards** est donc un pré requis à la réalisation de cette recette. J'ai utilisé le reste de **pesto d'épinards** que j'avais réalisé pour mon **Filet mignon & Pommes de Terre au pesto d'épinards**, la quantité étant parfaite pour réaliser les 2 recettes.

Le pesto apporte une petite touche de fraîcheur à la mousse mascarpone délicatement parfumée au magret de canard fumé, c'est une entrée délicieuse qui peut être servie pour recevoir des invités.

Elle a l'avantage de se préparer en avance et vous pouvez sans aucun souci la préparer la veille, le tiramisu n'en sera que meilleur.

Cette recette peut également servir à garnir des verrines lors d'un apéritif dînatoire



Préparation
20 min



Temps de pause
4 h



Durée totale
4 h 20 min

 **Catégorie :** APERITIF & COCKTAIL - ENTREES FROIDES

 **Cuisine :** Italienne  **Nombre :** 4 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [ULTRABLADE](#)
- [BATTEUR](#)
- [FOUET A DOUBLE ROTATION](#)
- 4 [Coupes en verre](#) 220 ml environ

INGREDIENTS

- 70 g [magret de canard fumé](#)
- 8 c. à soupe [pesto d'épinards](#) ([recette disponible ICI](#))
- 250 g [mascarpone](#)
- 2 œufs
- 20 g parmesan
- 60 g [gressins au sésame](#) (facultatif : prévoir quelques gressins supplémentaires pour la déco)
- Sel, poivre
- [pignons de pin](#) (facultatif - pour la déco)

PRÉPARATION

Pré repuis

1. Réalisation d'un [pesto d'épinards](#)
2. Sortir le mascarpone du frigo 30 minutes avant de débiter la recette pour qu'il soit plus souple à travailler

Étape 1

1. Couper l'excédent de gras de la moitié du [magret fumé](#) et mettre de côté le magret dégraissé.
2. Couper en petits morceaux le magret restant ainsi que le gras précédemment ôté.

Étape 2

1. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot.

2. Ajouter les petits morceaux de magret, le parmesan.
3. Clarifier les œufs et ajouter les 2 jaunes d'œufs dans la cuve.
4. Poivrer (n'ajouter pas de sel le magret l'est déjà suffisamment).
5. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 10 pendant 30 secondes

Étape 3

1. Oter l'Ultrablade et le remplacer par le batteur
2. Rassembler la préparation
3. Ajouter le mascarpone dans la cuve
4. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 6 pendant 1 minute

Étape 4

1. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
2. Vider la préparation dans un saladier et réserver
3. Laver soigneusement la cuve et la sécher
4. Y installer le fouet à double rotation
5. Ajouter les blancs d'œufs et une pincée de sel.
6. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 7 pendant 3 minutes environ pour battre les œufs en neige

Étape 5

1. Incorporer les blancs en neige à la préparation mascarpone et mélanger en soulevant la préparation pour éviter qu'ils ne retombent.

Étape 6

1. Disposer une cuillère à soupe de pesto dans le fond de chaque coupe en verre.
2. Couper les gressins au sésame à la largeur de la coupe et en disposer la moitié sur le pesto
3. Recouvrir d'une couche de mousse mascarpone.
4. Réaliser une 2ème couche avec le reste des gressins au sésame.
5. Répartir le reste du pesto dans les coupes.
6. Recouvrir avec le reste de la mousse mascarpone.
7. Décorer la surface avec les lamelles de magret fumé mises de côté

8. Réserver les coupes au frigo au moins 3 ou 4 heures au frigo avant la dégustation.

Étape 7

1. Servir très frais.

Ajouter éventuellement 2 morceaux de gressin et parsemer quelques pignons de pin en décoration juste avant de servir

NOTES

☆☆



☆☆

Le tiramisu peut se préparer la veille, il n'en sera même que meilleur.

☆☆

☆☆

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

☆☆