

Tiramisu au jambon et au caramel de porto

★★★★★ 9 notes

 Lucie Dauchy

Photo © Viel / Sucré Salé



Facile



20 min



5 min



Abordable

Pour combien de personnes cuisinez-vous ?

 4 

- Mascarpone : 200 g
- Porto : 10 cl
- Oeufs : 2
- Fines de jambon cru : 4 tranches
- Pain de mie : 2 tranches
- Vinaigre de xérès : 3 cuil. à soupe
- Huile d'olive : 2 cuil. à soupe
- Miel liquide : 1 cuil. à soupe
- Sel
- Poivre

Calories = Moyen

Etapes de préparation

- 1 Montez les blancs d'oeuf en neige ferme avec un peu de sel.
- 2 Fouettez les jaunes d'oeuf avec un filet de vinaigre et le mascarpone. Salez et poivrez. Ajoutez délicatement les blancs en neige.
- 3 Toastez le pain de mie. Coupez-le en petits cubes, imbibe-les d'une cuil. à soupe de vinaigre et d'huile d'olive.
- 4 Taillez le jambon en lanières fines.

- 5 Dans 4 verrines, répartissez en couches le pain grillé, le jambon et la crème au mascarpone.
- 6 Dans une petite casserole, faites frémir le miel et le porto pendant 5 min, jusqu'à obtention d'un caramel.
- 7 Nappez-en les verrines. Réservez au frais au moins 2 h.

Astuces et conseils pour Tiramisu au jambon et au caramel de porto

Conseil : Servez les verrines de tiramisu salées au moment de l'apéritif, ou en entrée.

Astuces vidéos

Gâteau tiramisu aux framboises en vidéo (</videos/recettes-en-video/gateau-tiramisu-aux-framboises-en-video>)

La recette du tiramisu au café en vidéo (</videos/recettes-en-video/la-recette-du-tiramisu-au-cafe-en-video>)



(<https://www.cuisineactuelle.fr/cuisine-pratique/le-magazine/l-appli-qu-il-vous-faut-pour-le-diner-de-ce-soir-301135?opi>)