



## TIRAMISU DE TOMATES



**Le pesto de pistaches pignons** : Un gros bouquet de basilic effeuillé, 2 gousses d'ail moyennes, Qs de belles lamelles de parmesan selon le goût, une grosse poignée de pignons ou de pistaches torréfiés 10 minutes au four à 150°, ou un mélange des 2, un peu d'huile d'olive, assaisonnement. Tout mettre dans le "rondo" ou le magimix, broyer grossièrement en quelques coups de pulse. Conserver dans un pot de confiture, recouvert d'huile d'olive. L'idéal est de broyer le tout au mortier si on a le temps.

**La mousse mascarpone** : Fouetter 125g de mascarpone avec 10cl de crème fleurette entière pour obtenir une consistance de chantilly, ajouter une grosse cuillère à soupe de pesto, rectifier l'assaisonnement. Mettre dans une poche à douille pour faciliter le dressage.

**Le tartare de tomates** : Couper en brunoise 2 tomates mondées et épépinées et les faire dégorger au sel 30mn. Pendant ce temps couper de la même façon un tronçon de courgette jaune, un petit morceau de concombre - facultatif- non pelés, ciseler quelques feuilles de basilic. Égoutter les tomates, mélanger le tout, ajouter quelques minis dés de piment - facultatif- et assaisonner à convenance.

Accompagner de fines tranches de pain de campagne légèrement toastées et tartinées de tapenade.

**La tapenade** : Mixer grossièrement en liant à l'huile d'olive, 1/2 gousse d'ail, 100g de bonnes olives vertes dénoyautées, 50g d'olives de Nice dénoyautées, 1 bonne cuillère à soupe de câpres et 3 ou 4 anchois dessalés maison. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire. Réserver dans un pot de confiture au réfrigérateur.