

# TIRAMISU DE TOMATES, CREME DE BASILIC ET LARD FUMÉ

**1.** Faites griller les tranches de pain de mie dans une poêle, puis coupez-les en très petits dés dans une jatte. Arrosez-les d'huile d'olive, ajoutez l'ail pelé et pressé, poivrez et réservez. Égouttez les tomates et coupez-les en petits dés, salez et poivrez. Ciselez les feuilles de basilic.

**2.** Faites chauffer à sec dans la poêle les tranches de lard jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes, puis hachez-les grossièrement.

**3.** Répartissez les dés de pain dans les verrines, ajoutez les dés de tomate et la moitié du basilic. Fouettez vivement la ricotta et la crème en ajoutant le reste de basilic. Ajoutez cette préparation sur les tomates et garnissez de lard haché. Servez frais avec une petite fourchette. *On peut alterner, au départ dés de pain & tomates, 2 fois.*

POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 10 MIN  
CUISSON : 5 MIN

4 tranches de pain de mie blanc  
2 cuill. à soupe d'huile d'olive  
2 gousses d'ail  
450 g de tomates pelées au naturel  
1 bouquet de basilic frais  
100 g de ricotta  
10 cl de crème fleurette  
8 fines tranches de lard de poitrine  
maigre fumé  
Sel et poivre du moulin

*Choisissez du lard de poitrine maigre déjà découenné, que vous pouvez remplacer par du bacon en fines tranches ou, si le goût fumé vous déplaît, par du lard de poitrine maigre non fumé. Enfin, si vous avez l'occasion de trouver le fameux lard de Colonnata italien, n'hésitez pas à goûter ce produit d'exception particulièrement fondant et parfumé.*