



Tiramisu salé à la Courge Butternut, Gogonzola et Noix

Ingrédients

- 4 Tuc
- 10g de noix
- 30g de mascarpone
- 50g de butternut cuite
- 25g de gorgonzola
- 1 œuf
- sel et poivre

Préparation

- Séparez le blanc du jaune d'œuf
- Mélangez le jaune d'œuf avec le mascarpone
- Battez le blanc d'œuf en neige et incorporez-le à la préparation précédente
- Divisez la préparation en deux parties égales
- Dans l'une d'elle, incorporez la courge réduite en purée, dans l'autre le gorgonzola écrasé ou en morceaux
- Emiettez 2 Tuc au fond d'une verrine
- Ajoutez 5g de noix concassées
- Recouvrez les noix avec la préparation à la courge
- Recommencez cette opération avec la préparation au gorgonzola
- Laissez au frais avant de servir