

## Tiramisu au jambon Bellota, caramel au porto

Pour 4 personnes:

- 2 oeufs
- 4 cs de vinaigre de Xérès
- 200 g de mascarpone
- 2 tranches de pain de mie
- 2 cs d'huile d'olive
- environ 50 g de [jambon bellota](#)
- 10 cl de porto
- 1 cc de miel
- piment d'Espelette
- sel, poivre



Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs avec 1/2 cs de vinaigre de Xérès. Ajouter le mascarpone en fouettant. Ajouter une belle pincée de piment d'Espelette, saler et poivrer.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les ajouter délicatement à la préparation précédente. Réserver.

Faire griller les tranches de pain de mie (au grille-pain ou au four) puis les couper en dés. Les arroser d'huile d'olive et d'1 cs de vinaigre.

Tailler le jambon en lanières.

Verser la moitié de la préparation au mascarpone dans 4 verrines. Répartir le pain (sauf 1 cs à réserver pour le décor) et le jambon (en réserver également quelques lamelles). Recouvrir avec le reste de mousse au mascarpone et placer au réfrigérateur au moins 2h.

Préparer le caramel au porto: dans une petite casserole, faire réduire sur feu doux le reste de vinaigre, le porto et le miel, jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux. Laisser refroidir.

Au moment de servir, répartir le pain et le jambon réservés sur les verrines et napper de caramel au porto.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>