

**TIRAMISU**  
aux fruits rouges



**SOUPE froide**  
Tomate/fraise



**TIRAMISU**  
aux fruits rouges



**SOUPE froide**  
Tomate/fraise



## SOUPE froide tomate/fraise

Temps de préparation : 15 minutes

+ Temps de cuisson: 35 minutes

### INGRÉDIENTS (pour 4 personnes) :

- 500g de tomates
- 1/2 morceau de sucre
- 1 petit oignon blanc
- 1/2 échalote
- huile d'olive
- romarin
- 100g de fraises
- sel et poivre

### PRÉPARATION :

\* Couper les tomates en quartier, ôter la queue des fraises et les couper en morceaux et éplucher et émincer l'oignon et l'échalote.

\* Dans une grande casserole faire chauffer un petit filet d'huile d'olive et faire revenir l'oignon et l'échalote. Ils doivent devenir légèrement translucides. Puis ajouter les fraises et faire compoter pendant 10 minutes.

\* Ajouter les tomates, le romarin et le morceau de sucre. Cuire à feu doux environ 25 min.

A la fin de la cuisson, ôter la casserole du feu. Ôter le brin de romarin. Verser la préparation dans un bol mixeur et mixer finement.

\* Puis passer la préparation au tamis pour en ôter toutes les impuretés (morceaux de peau, pépins, etc). Rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.

## SOUPE froide tomate/fraise

Temps de préparation : 15 minutes

+ Temps de cuisson: 35 minutes

### INGRÉDIENTS (pour 4 personnes) :

- 500g de tomates
- 1/2 morceau de sucre
- 1 petit oignon blanc
- 1/2 échalote
- huile d'olive
- romarin
- 100g de fraises
- sel et poivre

### PRÉPARATION :

\* Couper les tomates en quartier, ôter la queue des fraises et les couper en morceaux et éplucher et émincer l'oignon et l'échalote.

\* Dans une grande casserole faire chauffer un petit filet d'huile d'olive et faire revenir l'oignon et l'échalote. Ils doivent devenir légèrement translucides. Puis ajouter les fraises et faire compoter pendant 10 minutes.

\* Ajouter les tomates, le romarin et le morceau de sucre. Cuire à feu doux environ 25 min.

A la fin de la cuisson, ôter la casserole du feu. Ôter le brin de romarin. Verser la préparation dans un bol mixeur et mixer finement.

\* Puis passer la préparation au tamis pour en ôter toutes les impuretés (morceaux de peau, pépins, etc). Rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.

## TIRAMISU aux fruits rouges

Temps de préparation : 25 minutes

+ Temps de cuisson: 45 minutes

### INGRÉDIENTS (pour env.10 verrines) :

- 3 œufs
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 24 biscuits à la cuillère ou Spéculoos
- 250g de mascarpone
- 250g de fruits rouges
- 150ml de coulis de fruits

### PRÉPARATION :

\* Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

\* Fouetter les jaunes avec le sucre.

\* Ajouter le mascarpone et mélanger.

\* Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent.

\* Mouiller les biscuits rapidement avec le coulis avant d'en tapisser le fond des verrines.

\* Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone puis répéter l'opération en alternant couche de biscuits et couche de crème.

\* terminer par une couche de fruits rouges.

\* Mettre au réfrigérateur et servir bien frais.

## TIRAMISU aux fruits rouges

Temps de préparation : 25 minutes

+ Temps de cuisson: 45 minutes

### INGRÉDIENTS (pour env.10 verrines) :

- 3 œufs
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 24 biscuits à la cuillère ou Spéculoos
- 250g de mascarpone
- 250g de fruits rouges
- 150ml de coulis de fruits

### PRÉPARATION :

\* Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

\* Fouetter les jaunes avec le sucre.

\* Ajouter le mascarpone et mélanger.

\* Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent.

\* Mouiller les biscuits rapidement avec le coulis avant d'en tapisser le fond des verrines.

\* Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone puis répéter l'opération en alternant couche de biscuits et couche de crème.

\* terminer par une couche de fruits rouges.

\* Mettre au réfrigérateur et servir bien frais.