

**Tiramisu tomates chèvre et basilic**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/09/tiramisu-tomates-chevre-et-basilic-p1190666-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**La gelée au basilic :   
- 5 grosses feuilles de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- 65 g d'eau**  
**- ¼ de feuille de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine) **(0,5 g)**  
**sel & poivre du moulin  
  
4 coupes à cocktail ou autres verres pour le dressage dressage**

Laver les feuilles de basilic.  
Porter l'eau à ébullition dans une petite casserole  
Saler & poivrer. Retirer du feu.  
Ajouter les feuilles de basilic et mélanger.  
Couvrir et laisser infuser jusqu'à refroidissement complet.  
Faire ramollir la gélatine dans de l'eau très froide.  
Retirer les feuilles de basilic de l'infusion et la faire réchauffer.  
Y faire dissoudre la gélatine en remuant et vérifier l'assaisonnement.  
Répartir la préparation dans les coupes et mettre au frais pour laisser prendre en [gelée](https://recettes.de/gelee).

### ****Les préparations à la tomate : - 750 g (350 g + 400 g) de**** [tomates](https://recettes.de/tomates) ****mûres mais fermes**** ****- 1 petite gousse d'ail**** ****- 1 càc d'****[Herbes de Provence](https://recettes.de/herbes-de-provence) ****sel & poivre du moulin****

**1 petite plaque allant au four**  
**Préchauffage du four à 150°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
**Les** [**tomates confites**](https://recettes.de/tomates-confites) **:**  
Émonder 350 g de tomates. (Quelques secondes dans l'eau bouillante pour moi).  
Les couper en quatre et les épépiner.  
Poser les quartiers de tomate sur la plaque du four.  
Saler, poivrer et répartir l'ail coupé très fin.  
Saupoudrer d'herbes de Provence.  
Enfourner pour 1 heure en retournant les quartiers à mi-cuisson.  
Laisser refroidir puis couper les tomates en petits dés.  
Réserver au frais.  
  
**La concassée de tomates crues :**  
Émonder le reste des tomates, les couper en quartiers et les épépiner.  
Détailler en petits dés.  
Saler et poivrer et les mettre à égoutter dans une petite passoire pour évacuer l'eau de végétation.  
Vérifier l'assaisonnement et réserver au frais.

### ****La préparation au fromage : - 60 g de**** [fromage blanc](https://recettes.de/fromage-blanc) ****(1)**** ****- 120 g de**** [fromage de chèvre](https://recettes.de/fromage-de-chevre) ****frais**** ****- 1 petite càc de jus de**** [citron](https://recettes.de/citrons) ****jaune**** ****-**** [persil](https://recettes.de/persil) **-** [ciboulette](https://recettes.de/ciboulette) ****- sel & poivre du moulin**** Laver et ciseler finement le persil et ciboulette pour obtenir une petite cuillerée à soupe de chaque. Dans un petit saladier travailler à la fourchette les deux fromages. Ajouter le jus de citron et les herbes, saler, poivrer. Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.

### ****Le montage du tiramisu :****

Sortir les coupes du réfrigérateur.  
Répartir les dés de tomates confits sur la gelée au basilic et égaliser la surface.  
Répartir le mélange de fromages.  
Terminer par la concassée de tomate crue.  
Réserver au frais.  
Au moment de servir, déposer un toupet de basilic sur chaque verrine.