Tiramisu au Parmesan & pesto rosso

Ingrédients pour environ 8 petites verrines :

. Pour la crème tiramisu
- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 60 g de parmesan
- 2 tranches de Coppa
- Sel & poivre

. Pour le pesto rosso
- 10 crakers salés de type Tuc
- 150 g de tomates séchées
- Une bonne dizaine de feuille de basilic
- 1 gousse d'ail
- 50 ml d'huile d'olive
- 30 g de pignons de pin
- 60 g de parmesan
- Sel & poivre

. Pour la déco
- Copeaux de parmesan
- 1 à 2 tranches de Coppa grillées et coupées en petits morceaux
- Pignons de pins
- Olives

Préparation :

Commencez par le pesto rosso en mettant dans le bol d'un mixeur tous les ingrédients.
Mixez jusqu'à l'obtention d'un pesto homogène.
À l'aide d'une petite cuillère, disposez ce pesto dans le fond de 8 verrines puis réservez au frais le temps de préparer la crème tiramisu.
Faites la crème de tiramisu en faisant griller les tranches de Coppa dans une poêle anti-adhésive jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes.
Réservez-les dans du papier absorbant avant de les découper en lanières.
Séparez les blancs des jaunes.
Avec les jaunes, ajoutez le mascarpone et fouettez le mélange jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène.
Montez les blancs en neige dans un autre saladier.
Incorporez délicatement et en plusieurs fois le précédent mélange à l'aide d'une maryse.
Ajoutez le parmesan, les morceaux de Coppa et mélangez à nouveau.
Assaisonnez à votre convenance mais n'oubliez pas que la Coppa est déjà salée.
Déposez la crème mascarpone sur le pesto rosso.
Réserve 2/3 heures au frais.

Au moment de servir, disposez sur le dessus quelques copeaux de parmesan, quelques pignons, des morceaux d'olives coupées et des morceaux de Coppa grillées.