



# INSTANT GOURMAND



## Tiramisu de hareng fumé à la rhubarbe et au gingembre



Pour 2 personnes :

- 2 filets de harengs fumés à l'huile
- 60g de mascarpone
- 3 tiges de rhubarbe
- 2 Tuc®
- 15g de gingembre confit
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de sucre
- ½ cuillère à café de gingembre moulu
- sel, poivre

Laver et éplucher les tiges de rhubarbe. En réserver une et couper les deux autres en tronçons. Placer les tronçons dans une casserole avec le sucre, le gingembre moulu et un peu d'eau. Faire compoter quelques minutes. Réserver.

Dans un saladier, battre le jaune d'œuf et le vinaigre. Saler, poivrer. Incorporer le mascarpone et ajouter délicatement le blanc monté en neige ferme avec le sel.

Tailler la tige de rhubarbe restante, les filets de harengs et le gingembre confit en petits dés de la même taille. Poivrer.

Dans deux verres, alterner en couches successives la compote de rhubarbe, les Tuc® émiettés, les harengs à la rhubarbe et au gingembre confit et enfin le mascarpone au vinaigre balsamique. Placer au frais plusieurs heures et servir très frais.