



Verrines

Verrines fraîcheur concombre-tomate



3h30	30 min	0	3h	133
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la mousse à la tomate

- 1 Monder les tomates. Les concasser les tomates à l'aide d'un couteau.
- 2 Rincer et effeuiller le basilic.
- Mixer les tomates et le basilic afin d'obtenir une purée.
- 4 Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter le tabasco.
- 5 Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Faire chauffer sans bouillir la purée de tomates et y dissoudre la gélatine préalablement essorée.
- 7 Couper les tomates confites en petits dés.
- Dans un saladier, mélanger la purée de tomate avec la ricotta et les morceaux de tomate confites.
- y Verser le mélange obtenu dans les verrines et laisser prendre au frais environ trois heures.

Étape 2

Préparation du tartare de concombre

- Laver, éplucher et couper le concombre en 4 tronçons afin d'enlever plus facilement les pépins.
- Tailler le concombre en brunoise.

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Concombre
- 4 Tomate(s)
- 4 Tomate(s) confite(s)
- 200 g Ricotta
- 2 g Feuille de gélatine
- 1 botte(s) Basilic
- 6 feuille(s) Persil plat
- 6 goutte(s) **Tabasco**
- 1 Sel
- 1 Poivre
- 1 Gros sel

- 3 Faire dégorger le concombre.
- 4 Rincer à l'eau froide et égoutter.
- Rincer et ciseler le persil puis le mélanger aux dés de concombre.
- Disposer les dés de concombre sur la mousse de tomate.