



Verrines

Verrines fraîcheur concombre-tomate



3h30

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

3h

REPOS

133

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

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.
- 3 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.
- 6 Faire chauffer sans bouillir la purée de tomates et y dissoudre la gélatine préalablement essorée.
- 7 Couper les tomates confites en petits dés.
- 8 Dans un saladier, mélanger la purée de tomate avec la ricotta et les morceaux de tomate confites.
- 9 Verser le mélange obtenu dans les verrines et laisser prendre au frais environ trois heures.

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**

Étape 2

Préparation du tartare de concombre

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

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