

Verrines

Verrines minute méditerranéenne à la mousse de tomate et ratatouille



6 min **5 min** **1 min** **0** **194**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Mousse de tomates

100 g **Fromage frais à tartiner**
 100 g **Fromage blanc**
 1 c. à soupe **Concentré de tomate**
 1 **Piment de Cayenne**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Garniture

200 g **Ratatouille**
 4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) de caille
 1 **Oignon(s) nouveau(x)**
 1 **Persil plat**
 2 c. à soupe **Huile de tournesol**

Étape 1

Réalisation de la mousse de tomate

- 1 Verser le fromage frais, le fromage blanc et le concentré de tomates dans un saladier.
- 2 Mélanger au fouet.
- 3 Ajouter sel, poivre, une pointe de piment de cayenne, mélanger à nouveau.

Étape 2

Cuisson des oeufs de caille

- 1 Chauffer une poêle à feu vif, y verser un filet d'huile.
- 2 Casser les oeufs et les faire cuire.
- 3 Pendant la cuisson, assaisonner de sel et de poivre.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer une couche de mousse de tomate dans les verrines, sur un plat de dressage.
- 2 Ajouter la ratatouille froide par dessus.

- 3 Ajouter les oeufs de caille au plat.
- 4 Décorer les verrines et le plat de quelques herbes fraîches ou d'oignon nouveau ciselé.