



Verrines

Gelée de tomates au basilic en verrines



2h25 **15 min** **10 min** **2h** **28**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 c. à soupe **Jus de tomate**
30 cl **Eau**
5 g **Feuille de gélatine**
8 feuille(s) **Basilic**
2 c. à café **Huile d'olive**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la gelée de tomates au basilic en verrines

- 1 Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Mélanger le jus de tomates et l'huile, saler et poivrer.
- 3 Faire chauffer l'eau dans une casserole et retirer quand elle arrive à ébullition.
- 4 Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter dans la casserole, bien remuer jusqu'à dissolution de la gélatine.
- 5 Répartir le jus de tomates dans les verrines puis verser la moitié de l'eau à la gelée par dessus.
- 6 Hacher grossièrement les feuilles de basilic.
- 7 Verser très délicatement le liquide restant dans les verrines et finir en répartissant le basilic.
- 8 Laisser reposer deux heures au frais.

Étape 2

Dressage

- 1 Au moment de servir décorer éventuellement avec des feuilles de basilic entières.