

# Verrine tricolore, tomate, chèvre, basilic

## Ingrédients pour 6 verrines :

200 g de pulpe de tomate  
1 ail frais ( aillet)  
1 oignon nouveau  
10 cl de bouillon de légumes  
Sel, poivre  
1 branche de romarin  
QS d'huile d'olive  
180 g de chèvre frais  
10 cl de crème semi-épaisse  
QS de ciboulette  
Poivre  
1/2 botte de basilic  
20 g de pignons  
1 gousse d'ail  
20 g de parmesan  
7 cl d'huile d'olive  
Sel et poivre

## Préparation de la tomate :

Faire revenir l'aillet et l'oignon nouveau coupés en brunoise, dans une cuillère à soupe d'huile, 5 minutes à feu doux.  
Ajouter la pulpe de tomate et le bouillon de légumes, saler et poivrer, laisser mijoter 15 minutes.  
Mixer, verser au fond des verrines.  
Réserver.

## Préparation de la crème au chèvre :

Écraser la moitié du fromage de chèvre en une purée très fine, incorporer la crème semi-épaisse, le poivre et la ciboulette ciselée.  
Emietter le reste de chèvre, le mélanger à la crème.  
Verser sur la purée de tomate refroidie.  
Réserver au réfrigérateur.

## Préparation du pesto de basilic :

Effeuille le basilic, l'écraser avec l'ail, les pignons dans le mortier, ajouter le parmesan, le sel et le poivre, écraser pour en faire une pâte homogène, ajouter l'huile peu à peu.

Verser le pesto sur la crème de chèvre.  
Déguster frais.