

Verrine fraises, tomates, chèvre, basilic.

Ingrédients pour 6 verrines :

125 g de fraises
8 pétales de tomates confites
2 cuillères à soupe de miel
20 cl de vinaigre balsamique
10 cl de crème fraîche liquide montée en chantilly
100 g de fromage de chèvre frais
1 cuillère à café de basilic ciselé
3 biscuits apéritif style "tuc"

Préparation :

Mixer ensemble les fraises, les pétales de tomate, le miel et le vinaigre.

Disposer cette purée au fond des verrines.

Ecraser les biscuits salés, les saupoudrer sur la purée.

Monter la crème en chantilly. Mélanger délicatement le fromage écrasé et le basilic.

Mettre dans une poche à douille. Disposer sur le haut de la verrine.