



GELEE DE TOMATES, MOUSSE DE MOZZARELLA, PESTO DE ROQUETTE



La gelée de tomates: 25cl de jus de tomates bien assaisonné en sel, poivre, sel de céleri, Tabasco, vinaigre de Xérès. Prélever un peu de jus, le chauffer et y dissoudre 1 feuille 1/4 de gélatine ramollie à l'eau froide et essorée. Mélanger avec le reste du jus, réserver.

La mousse de mozzarella: 100g de mozzarella en dés, 15g de fromage blanc, QS de crème liquide, ciboulette ciselée, un peu de vinaigrette de citron. Mélanger le tout. Dresser au fond des verres avec une poche à douille - très pratique pour la régularité de la couche et pour éviter les salissures-.

Le pesto de roquette : 25g de roquette, 1 glaçon, 5cl d'huile d'olive, sel poivre. Mixer le tout, ajuster l'assaisonnement et réserver au frais.

Le dressage : Couler la gelée presque froide sur la mousse de mozzarella. Laisser prendre au réfrigérateur. Au moment du service ajouter une cuillère à café de pesto et un peu de caramel de balsamique.