

## MES TABLES DE FETES



Verrines apéro aux légumes du soleil

### **Ingrédients pour une dizaine de verrines**

- 3 petites courgettes
- 1 petite aubergine
- 2 ou 3 petites tomates
- 1/2 chèvre crémeux
- 1/2 oignon
- poivre, sel
- basilic
- estragon
- quelques brins de ciboulette
- quelques tomates cerises
- un peu de tapenade noire

Eplucher, laver et couper en dés les légumes. Couper l'oignon en fines tranches. Dans une casserole, verser tous les légumes et l'oignon, ajouter une giclée d'huile d'olive, un peu d'eau, saler, poivrer, mettre le basilic et l'estragon et faire cuire à couvert jusqu'à ce que les légumes soient cuits mais pas trop .

Retirer du feu et faire fondre dans les légumes chauds le fromage de chèvre coupé en petits morceaux tout en remuant. Mixer la préparation en une purée pas trop fine et répartir dans les verrines. Ajouter une petite cuillère de tapenade noire sur cette mousse, décorer d'une 1/2 tomate cerise et de quelques brins de ciboulette.

Déguster tiède ou froid sur des croûtons grillés.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>