



INSTANT GOURMAND



Verrine à la tomate et aux fines herbes



Pour 2 personnes :

- 250ml de jus de tomate
- 1 tomate
- 12 cubes de Boursin® basilic & ciboulette
- une poignée de pignons
- 6 feuilles de basilic
- ciboulette
- 2 feuilles de gélatine
- 3 cuillères à café d'huile d'olive
- sel, poivre

Faire ramollir 5min la gélatine dans un bol d'eau froide. L'égoutter et la faire bouillir quelques secondes au four à micro-ondes avec deux cuillères de jus de tomate. Mélanger jusqu'à sa complète dissolution. Ajouter le reste de jus de tomate, les feuilles de basilic ciselées et deux cuillères à café d'huile d'olive. Poivrer et mélanger à nouveau. Verser la préparation dans deux verrines et réserver au réfrigérateur au moins deux heures.

Au moment de servir, couper la tomate en dés, ajouter les pignons de pin, la dernière cuillère à café d'huile d'olive et la ciboulette ciselée. Saler et poivrer. Disposer sur la gelée de tomate les cubes de Boursin® basilic & ciboulette puis la salade de tomate aux pignons. Décorer de quelques brins de ciboulette et servir bien frais.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !...

www.mirabellecuisine.canalblog.com