

Verrines de tomates confites, surimi et chèvre

Préparation : 20mn, 2h au réfrigérateur

12 tomates

12 bâtons de surimi

1 paquet de croûtons

aillés

2 fromages de chèvre frais

20 cl de crème fraîche très
froide

Huile d'olive

Sels, poivre



Préchauffez votre four à 150° Th. 5. Plongez les tomates 1 minute dans l'eau bouillante, pelez et épépinez-les, puis coupez-les en cubes. Étalez-les sur une plaque de four, laissez confire 40 minutes. Mélangez les tomates avec trois cuillères à soupe d'huile d'olive, salez légèrement, poivrez.

Coupez le surimi en quatre et hachez-le grossièrement. Délayez le fromage de chèvre avec 5 cl de crème fraîche, salez et poivrez. Montez le reste de crème en chantilly, incorporez-la délicatement à la crème de chèvre.

Déposez quelques croûtons au fond de chaque verrine. Garnissez de la moitié des tomates confites. Recouvrez de surimi. Versez le reste de tomates confites et terminez par la crème de chèvre. Mettez au frais 2 heures avant de servir, Décorez de feuilles de basilic.