



VERRINES MOUSSE DE CHEVRE, GELEE DE TOMATES, PESTO D'HERBES



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

La mousse de chèvre: $\frac{1}{2}$ petit Billy ou un chavroux, $\frac{1}{2}$ yaourt brassé nature, 1 pincée de fleur de sel, $\frac{1}{2}$ bouquet de ciboulette ciselée, quelques gouttes de jus de citron vert, QS de sauce piment ou tabasco. Mélangez le tout à la fourchette. Vérifiez l'assaisonnement. Dressez 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 basilic : 25g de roquette, 25g de basilic, 2 glaçons, 5 cl d'huile d'olive, sel poivre. Mixer le tout, ajuster l'assaisonnement et réserver dans une poche sans douille au frais.

Le dressage : Coulez la gelée presque froide sur la mousse de chèvre. Laissez prendre 1 heure au réfrigérateur. Au moment du service, coupez avec des ciseaux et en diagonale l'extrémité de la poche à douille sans douille, recouvrir les verrines de pesto puis ajoutez la méléasse de grenade.

