

Verrines tomates mozzarella en gelée de vinaigre balsamique

Ingrédients pour 6 petites verrines:

2 branches de basilic frais
1 gousse d'ail
3 tomates
1 boule de mozzarella
25 g de pignon de pin
2 g d'agar agar
50 ml de vinaigre balsamique
250 ml d'eau
sel

Réalisation:

Laver et ciseler finement les feuilles de basilic.

Eplucher et émincer finement l'ail.

Laver et couper les tomates en petits dés, après avoir supprimé les pépins.

Couper la mozzarella en petits dés.

Mélanger délicatement les dés de tomates, la mozzarella, l'ail et le basilic. Saler.

Faire griller les pignons de pins à sec dans une poêle.

Dans une casserole, faire chauffer le vinaigre balsamique et l'eau, ainsi que l'agar agar.

Porter à ébullition et maintenir celle-ci environ 1 minute.

Pendant ce temps verser la préparation de tomates dans des verrines, et recouvrir avec la préparation de vinaigre balsamique.

Laisser totalement refroidir à température ambiante, puis mettre au réfrigérateur pendant 3 heures minimum.

Servir bien frais avec quelques pignons de pin en guise de décoration.