

Verrine à la crème de chèvre, tomates confites et fruits secs

Ingrédients:

250 g de chèvre frais
150 ml de crème liquide
50 ml d'huile d'olive
2 pincées de sel
1 pincée de poivre
120 g de tomates séchées à l'huile
50 g d'abricots secs
50 g de pruneaux
50 g de figues séchées

Réalisation:

Égoutter les tomates séchées et les réduire en purée au mixeur.

Couper les fruits secs en petits dès et les mélanger.

Émietter le fromage de chèvre, dans un saladier.

Faire tiédir la crème liquide, puis travailler ensemble, à la fourchette, le fromage la crème et l'huile d'olive, afin d'obtenir une pâte crémeuse. Saler et poivrer.

Montage:

A l'aide d'une cuillère, alterner dans les verrines une couche de crème de fromage, une de purée de tomates séchées, à nouveau une couche de crème de fromage, et enfin les fruits secs et, pour terminer une dernière couche de crème de fromage.