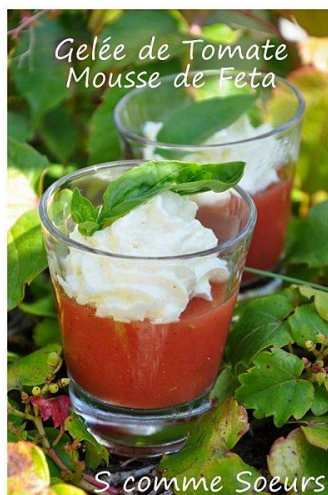


Mini verrine gelée de tomate, mousse de feta



Ingrédients pour une douzaine de mini verrines:

Gelée de tomate:

4 belles tomates mûres (environ 700g)
1 branche de basilic
1/2 cuillère à café de purée de
piment ou qq gouttes de Tabasco
sel, poivre

1 cuillère à café rase d'agar-agar

Mousse de feta:

100g de feta
20cl de crème liquide entière
Sel, poivre

Préparation:

Gelée de tomate:

- Réaliser un coulis de tomate fraîche au presse-coulis ou mixer au blender puis passer au chinois (il faut éliminer la peau et les graines).
- Verser le coulis dans une petite casserole et ajouter l'agar-agar, le basilic finement ciselé, sel, poivre et piment. Mélanger et porter à ébullition.
- Répartir le coulis dans les mini verrines puis laisser refroidir à température ambiante avant de les placer au réfrigérateur.

Mousse de feta:

- Mixer la feta et la crème puis faire chauffer doucement dans une casserole tout en remuant. Saler, poivrer. Laisser refroidir.
- Transvaser dans un siphon tout en filtrant au travers d'une passoire fine. Mettre 2 cartouches de gaz, secouer puis réserver au réfrigérateur pour 2 heures minimum.
- Répartir la mousse sur les gelées juste avant de servir. Décorer d'une petite feuille de basilic.