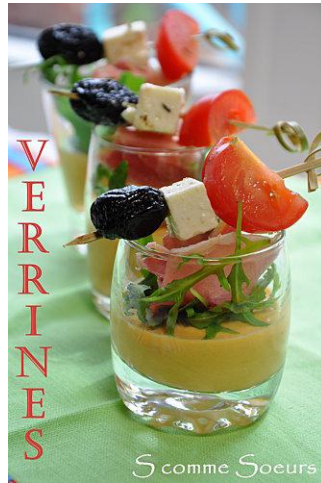


# Apéro: mini Verrines Méditerranéennes



## Ingrédients pour 12 mini verrines:

### *La panna cotta de tomates:*

150ml de crème fleurette

150ml de lait

1 cuillère à café rase d'agar-agar

100g de Pesto Rosso

des feuilles de roquette

quelques tranches de jambon cru

très fines

3 tomates cocktail coupées en 4  
quartiers

12 cubes de feta marinés à l'huile  
d'olive

12 olives noires

des mini piques en bambou

des gressins pour accompagner

## Préparation:

*Panna cotta de tomate:* Mélanger à froid le pesto rosso avec le lait, la crème et l'agar-agar dans une casserole. Faire chauffer la préparation à feu moyen et porter à ébullition. Laisser tiédir quelques instants hors du feu puis répartir la préparation dans le fond des mini verrines. Placer au frais pendant quelques heures.

### *Au moment de servir:*

Décorer de feuilles de roquette et de copeaux de jambon cru. Placer une mini brochette composée d'un quartier de tomate, d'un cube de feta et d'une olive noire sur le dessus de la verrine.