

# Verrine fraîcheur aux 3 tomates et pesto de noisette



## Ingrédients pour 4 verrines:

3 tomates vertes  
3 tomates noires de Crimée  
3 tomates rouges  
4 petites tranches de pain de campagne rassis  
120g de feta  
100ml d'huile d'olive + 3 cuillères à soupe  
50g de parmesan ( à la coupe )  
50g de noisettes entières + 4 pour la déco  
1 bouquet de basilic + quelques feuilles pour la déco  
1 gousse d'ail  
Qs de poivre et sel

## Préparation:

- *le pesto de noisettes:*

Laver le basilic et détacher les feuilles. Peler la gousse d'ail, la couper en 2 et retirer le germe. Placer dans le bol d'un mixeur l'ail, le basilic, les noisettes, le parmesan, un peu de poivre et de sel. Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène puis ajouter l'huile progressivement sans cesser de mixer.

- *les croûtons:*

Couper les tranches de pain en petits cubes. Faire chauffer une poêle avec les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et y faire dorer les cubes de pain. Réserver.

- *les tomates:*

Faire chauffer une casserole d'eau bouillante et y plonger les tomates pendant 20 secondes. Retirer les tomates à l'aide d'une écumoire puis les plonger dans un saladier d'eau fraîche contenant des glaçons. Égoutter les tomates puis les peler. Retirer le pédoncule et les couper en quartiers en éliminant les pépins. Détailler les quartiers en dés.

- *Dressage des verrines:*

Dans le fond des verrines, déposer 2 bonnes cuillères à café de pesto de noisettes puis une couche de croûtons. Alternner les couches de tomates par couleur: noire, verte, puis rouge . Répartir la feta émiettée sur le dessus puis décorer d'un brin de basilic et d'une noisette coupée en 2.

- *Réserver au frais.*