

Verrine provençale à la tapenade et au chèvre

Une petite verrine pleine de saveur, avec des ingrédients qui sentent bon le Sud !



Préparation : **3 min**
Cuisson : **=**
Attente : **30min**



Niveau : **Très Facile**

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 verrines)
Tapenade noire	1 petit pot	
Fromage de chèvre frais	1 pot	Type "fromage à tartiner", ou "Petit Billy"
Tomates séchées	1 bocal	
Gressin	2	

Recette :

- Dans chaque verrine, disposer :
- De la tapenade noire dans le fond.
- Ajouter une couche de fromage de chèvre.
- Ajouter par dessus de la tomate séchée. (Pour + de commodité, les couper en petits morceaux)

Dressage

- Mettre au frais pendant 1/2 heure minimum.
- Au moment de servir, ajouter 1/3 de gressin.
- Planter une petite cuiller.