MOUSSE DE TOMATES SÉCHÉES À LA MOZZA

Cette recette en verrine est idéale pour les petites faims et convient également à des apéritifs lorsque vous recevez des invités.

Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 0 min - Temps de repos : 4 heures

Ingrédients (4 personnes)

- 1 petit pot de tomates séchées
- 1 boule de mozzarella
- 1 c. à s. de fromage blanc
- 1 c. à c. de basilic frais
- 1 feuille de gélatine
- 1 pincée de fenugrec
- sel & poivre

Préparation

Égoutter les tomates séchées et la mozzarella. Les mixer avec le fromage blanc et le basilic.

Saler et poivrer.

Faire ramollir la gélatine dans un bol d’eau froide. La faire fondre dans une cuillère à soupe d’eau chaude et l’ajouter à la préparation.

Bien mélanger et répartir dans des verrines et laisser prendre 4 heures au réfrigérateur.

Avant de servir, parsemer les mousses d'un peu de basilic ciselé.