

MOUSSELINE DE CHEVRE FRAIS ET CONCASSEE DE TOMATES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

4 belles tomates

200 g de fromage de chèvre frais

1 crottin de fromage de chèvre

20 cl de crème liquide entière très froide

2 feuilles de gélatine

5 cl de vin blanc sec

4 c à s de ciboulette ciselée

Monter la crème en chantilly très ferme. Saler et poivrer.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Chauffer au micro-ondes le vin blanc. Ajouter la gélatine essorée au vin. Elle va fondre.

Bien mélanger le fromage de chèvre frais avec le vin. Ajouter la ciboulette ciselée. Incorporer la crème chantilly délicatement. Saler et poivrer.

Couper les tomates en petits dés et les épépiner. Les assaisonner avec de la moutarde.

Dans les verrines, alterner les couches de tomates et de fromage. Finir si possible par les tomates.

Couper le crottin de chèvre en copeaux et les répartir sur les tomates.

Mettre au frais au moins 2 heures.