

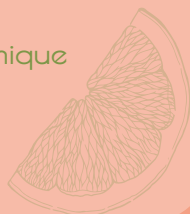


# Verrines de tomates cerise

## Préparation

### Ingédients pour 4 personnes

- 1 barquette de tomates cerise jaunes
- 1 barquette de tomates cerise rouges
- 1 botte de radis roses
- 1 branche de basilic
- 1 branche d'aneth
- 4 biscottes
- 4 CS de fromage frais ail et fines herbes
- 4 CS d'huile d'olive
- 1 CS de vinaigre balsamique
- 30 g de parmesan
- Sel, poivre



1

Lavez et ciselez séparément les herbes. Lavez les tomates cerise et coupez-les en quartiers. Lavez les radis, coupez les extrémités et détaillez-les en rondelles.

2

Dans un bol, mélangez le fromage frais avec le parmesan, l'aneth et les biscottes écrasées, jusqu'à obtenir des miettes. Répartissez au fond des verrines. Dans un autre bol, émulsionnez l'huile et le vinaigre. Salez, poivrez et ajoutez le basilic.

3

Dans les verrines, déposez une couche de radis, une couche de tomates jaunes et une autre de tomates rouges. Arrosez de vinaigrette et servez !



15 min.



## Notes

Peut également se préparer à partir de grosses tomates. Variez les couleurs, vous apporterez des antioxydants différents !

