

Verrines glacées tomates confites roquette

(Recette de Yann Leclerc)

Ingrédients pour environ 8 à 10 verrines apéritives :

- 1 poignée de roquette
- 3 c.à.s. de jus de citron
- 200g de fromage blanc à 40%
- 12 tomates confites
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- une pincée de paprika
- sel et poivre
- 12 glaçons

Mettre dans le robot : les tomates, le fromage blanc, l'huile d'olive, la moitié de la roquette, le jus de citron, le sel, le poivre (ne pas hésiter) et le paprika. Mixer 2 minutes environ.

Au moment de servir y incorporer les glaçons réduits en glace pilée, mixer 1 minute.

Répartir dans des verrines et décorer avec un brin de roquette.

Remarque : le mélange sans la glace peut se préparer d'avance et se conserver 2 à 3 jours au frais.