



Marque
Savoie

Verrines de tomates confites et olives à l'Emmental de Savoie

1 h 4 pers.

- 100 g de ricotta
- 80 g d'Emmental de Savoie
- 80 g d'olives vertes • 4 c. à café de tapenade • 4 tomates confites
- 2 tranches de pain un peu rassis coupées en dés
- 1 bouquet de persil • Feuilles de mâche • Vinaigre balsamique
- Huile d'olive • Sel de Guérande • Poivre

- Mixez les olives dénoyautées avec la ricotta, le persil et une cuillère à soupe d'huile d'olive afin d'obtenir une crème lisse. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 45 min.
- Dans une poêle, faites griller les dés de pain environ 5 minutes dans l'huile d'olive. Salez et poivrez. Réservez dans une assiette.
- Taillez les tomates et l'Emmental de Savoie en petits dés.
- Dressez vos verrines en disposant la tapenade dans le fond de la verrine, puis les croûtons, les dés de tomates confites, les dés d'Emmental de Savoie, quelques cuillères de crème aux olives et finissez avec quelques feuilles de mâche. Ajoutez quelques gouttes de vinaigre balsamique. Servez frais.