Verrines tomate, mozzarella et coulis de basilic

Des verrines estivales qui reprennent les saveurs de la salade caprese : coulis de tomates, billes de mozzarella et huile parfumée au basilic.

6 personnes	20 min préparation	0 min cuisson	20 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 600 g de tomates mûres
- 1 c. à soupe de huile d'olive
- 1 c. à café de sel
- 200 g de mini-mozzarella
- 1 botte de basilic
- 60 ml de huile d'olive pour le basilic

Préparation

1. Mixer les tomates coupées avec l'huile et le sel.
   40 sec / vitesse 8
2. Filtrer le coulis et le répartir dans des verrines.
3. Rincer le bol puis mixer le basilic avec l'huile d'olive.
   30 sec / vitesse 9
4. Déposer les mini-mozzarellas sur le coulis.
5. Napper d'huile au basilic et servir frais.

Le conseil de Tiha
Plonge le basilic 10 secondes dans l'eau bouillante avant de le mixer, l'huile restera d'un beau vert.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.