



Verrines de tomates cerise et radis roses au crumble de fromage frais

Ingrédients:

- 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 c. à soupe de fromage frais ail et fines herbes
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 30 g de parmesan
- Sel, poivre

Préparation:

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

TEMPS:

15 minutes

