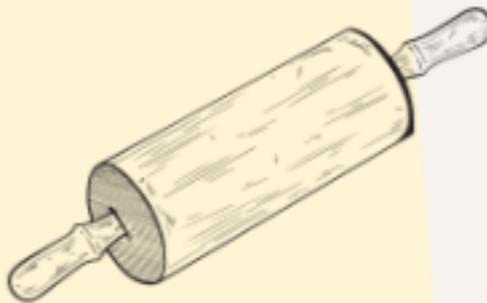


Verrines et brochettes estivales

Ingédients pour 3 personnes

- Une grosse aubergine - 3 petites tomates
- 1 demi pot de Petit Billy au chèvre
- 1 cuillère à soupe de crème épaisse Elle & Vire légère
- 3 gousses d'ail - 5 olives noires de Nyons à l'huile
- 2 cuillères à café de tapenade de tomate séchée
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 2 cuillères à café de purée de tomates (ou concentré de tomate)
- Origan
- Fleur de sel - Poivre au moulin
- Pour 6 mini brochettes
- 6 Billes de melon
- 3 Billes de mozzarella
- 6 tomates cerise
- Jambon Prosciutto
- Basilic frais
- Huile d'olive



Etapes

- Retirer la peau de l'aubergine, puis la couper en morceaux.
- Les mettre dans un saladier et faire cuire au micro ondes pendant 8 minutes. Laisser ensuite refroidir
- Mettre les morceaux d'aubergines dans un mixeur multi-fonctions, ajouter 2 cuillères à café de Tapenade de tomates, ainsi que la purée de tomate, les gousses d'ail épluchées, une cuillère à café d'origan, les olives dénoyautées.
- Ajouter le jus de citron.
- Mixer afin d'obtenir une préparation bien lisse. Saler et poivrer au goût.
- Répartir le caviar d'aubergines obtenu dans le fond des verrines. Réserver
- Mettre un demi pot de petit Billy dans une assiette.
- Ajouter la crème et écraser le tout avec une fourchette.
- Ajouter une belle cuillère à soupe de ce fromage sur le caviar d'aubergine. Réserver
- Laver et essuyer les tomates. Retirer les trognon puis, après avoir retiré un maximum de pépins, les couper en petit morceaux.
- Ajouter sur les tomates, du basilic ciselé et un mince filet d'huile d'olive
- Mettre les morceaux de tomates dans une passoire et les laisser égoutter, jusqu'à la dégustation.
- Préparer les brochettes, en intercalant des billes de melon, réalisées à l'aide d'une cuillère Parisienne, une demi bille de Mozarella, une tomate cerise et un peu de Prosciutto plié.
- Déposer 2 brochettes sur chaque assiette, mettre une verrine à côté, ajouter un peu de morceaux de tomates sur le fromage.
- Ajouter un peu de basilic ciselé sur les brochettes ainsi qu'un mince filet d'huile. Servir