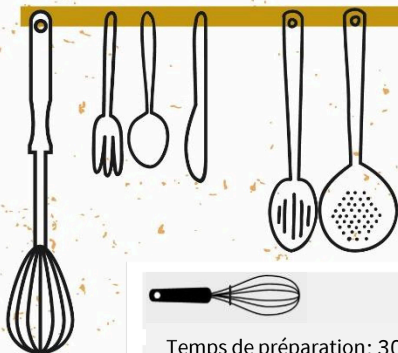


Recette du Lab CULINAIRE



Temps de préparation: 30 mn



Temps de cuisson: 0 mn

Crumble estival tomate et concombre en verrines



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1/2 concombre
- 2 tomates
- 80 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de fromage râpé
- 25 cl de crème liquide
- 1 jus de citron vert
- 15 g de basilic frais haché
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel
- 4 feuilles de basilic pour la décoration des verrines.

La recette :

1. Mélanger la farine, le beurre ramolli, le fromage râpé, le basilic haché et une pointe de sel.
2. Former un mélange homogène puis émietter du bout des doigts pour avoir une pâte sablée.
3. Répartir la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire au four 15 min à 180°C. Laisser refroidir.
4. Dans un robot, monter la crème liquide en chantilly puis ajouter le jus du citron vert. Réserver au frais.
5. Couper le concombre et les tomates en petits dés. Ajouter, pour assaisonner, un peu d'huile d'olive, de sel et de poivre du moulin. Dans les verrines, répartir des dés de concombre, une couche de crémeux, des dés de tomate puis une couche de crumble.
6. Ajouter une feuille de basilic sur vos verrines en guise de décoration.
7. Servir frais.

Une recette fraîche et idéale pour l'été !

*

