



Ingrédients

un chèvre rond
12 tomates cerises
1 poivron rouge
3 gousses d'ail
1 oignon
1 bouquet de basilic
40 cl de crème fluide
1 cas bombée de pignons
d'huile d'olive
sel, poivre moulu

Après avoir retiré la croûte du fromage, découpez-le en petits morceaux, faites-les fondre doucement dans la moitié de la crème chaude, laissez refroidir, pelez et épépinez les tomates, éliminez le pédoncule du poivron, fendez-le en deux et retirez les côtes et les graines, découpez la pulpe de tomate et celle du poivron en petits morceaux.

Pelez et hachez l'oignon et 2 gousses d'ail, faites blondir ce hachis dans 2 c. à s d'huile d'olive, ajoutez le poivron et les tomates, salez et poivrez et laissez mijoter pendant 30 min puis en fin de cuisson mixez la soupe de tomate, assaisonnez avec le Tabasco, laissez refroidir avant de glisser dans le réfrigérateur.

Dans un petit mixer électrique réunissez la gousse d'ail restante avec les pignons, les feuilles de basilic, l'huile d'olive restante et une pincée de sel, faites tourner jusqu'à obtenir une belle sauce verte.

fouettez les 20 cl de crème fluide restante pour obtenir une chantilly bien ferme. Incorporez délicatement celle-ci dans la préparation au chèvre boîte comme pour une mousse.

Pour servir, répartissez la soupe de tomate dans des verres hauts, déposez à la surface un nuage de chantilly au fromage de chèvre. Répartissez dessus la sauce verte au basilic, décorez avec les tomates cerises découpées en quartiers et coiffez d'un brin de basilic.



Imprimer la recette