

Verrines tomate et crème de mozzarella



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 centilitres	Crème liquide 35% MG	~
50 grammes	Epaississant à chaud et à froid en seau 300 g NEFF MADA	0099793
300 grammes	Fromage mozzarella	~
1	Gaspacho de tomate en brique 1 L LA POTAGERE	0057921
15 millilitres	Huile d'olive extra vierge Prodigieuse en bouteille verre 50 cl BORGES	0042475
100 grammes	Pesto alla genovese en poche 500 g BARILLA	0024401
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 Mixer la mozzarella avec la crème liquide, assaisonner de sel et de poivre, ajouter un filet d'huile d'olive et réserver au frais.
- 2 Détendre le potage avec le gaspacho de tomate et ajouter l'épaississant.
- 3 Disposer l'ensemble dans les verrines et terminer avec le pesto. Servir bien frais.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc blanc Viognier IGP 2015 en bouteille 75 cl CUVÉE ABEL GERARD SAUZON