

Pizza en verrine

Préparation 25 mn

Pas de cuisson

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de tomates coeur de boeuf
8 filets d'anchois à l'huile
50 g d'olives noires dénoyautées
50 g de parmesan
180 g de mozzarella de bufflonne
10 cl d'huile d'olive
8 feuilles de basilic
2 pincées d'origan
1 grande tranche de jambon de Parme
4 gressins
Sel et poivre

Laver et essuyer les tomates, les couper en dés après avoir ôter leur pédoncule. Détailler la mozzarella en cubes et couper la tranche de jambon de Parme en 4 fines lamelles.

Pour la décoration réserver 4 filets d'anchois, 4 dés de mozzarella, 4 olives et 4 feuilles de basilic.

Dans le bol d'un blender ou d'un mixer mettre les tomates, le parmesan, le reste d'anchois, de mozzarella, de basilic, d'olives, l'huile d'olive et l'origan. Mixer pour obtenir une purée fine (trouvant que ce n'était pas assez assaisonné j'ai salé et poivré à vous de goûter et de voir si c'est nécessaire). Répartir cette purée de tomates dans 4 verrines et réserver au frais.

Sur 4 mini-brochettes piquer 1 filet d'anchois, 1 olive, 1 feuille de basilic, 1 cube de mozzarella et 1 lamelle de jambon de Parme. Pour le service poser une brochette sur chaque verrine bien fraîche et accompagner d'un gressin.

Vin conseillé : un Côtes-du-Luberon rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>