

Mousse de chèvre frais aux tomates confites

foodType.0101



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :15 min

Calories par portion : 112 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.354

Les ingrédients

- 100.0 gr Fromage de chèvre frais
- 5.0 u Tomate séchée
- 2.0 cs Huile d'Olive
- 5.0 u feuille basilic
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre

Préparation de la mousse

Dans un mixeur, mettre le basilic haché, les tomates coupées en lamelle, le fromage de chèvre frais, ajouter le sel, le poivre et l'huile d'olive. Mixer le tout pour avoir un mélange homogène.

Répartir cette préparation dans des ramequins.

Repos

Mettre au frais au moins 15 min.

Présentation

Accompagner ces mousses de pain chaud grillé.