**Verrines de petits légumes et fromage frais**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 6 personnes – 18 verrines**

Temps de préparation : 1 h

Cuisson : 5 mn

Réfrigération : 6 h

Une image contenant terrain, conteneur

Description générée automatiquement

**Ingrédients**

500 g de fromage frais

300 g de petits pois frais écossés

300 g de petites tomates orange

300 g de radis roses

30cl de bouillon de poule

30 feuilles de menthe

1 gousse d’ail

5 brins de basilic rouge

1/2 cuillère à café de curry

1/2 cuillère à café de cumin

Sel

Poivre

**Préparez tous les légumes**

Cuire les petits pois, les égoutter, conservez-en 2 cuillères à soupe pour la déco et repartir le reste dans le fond de 6 verrines.

Tailler en rondelles les radis, conservez-en 2 cuillères à soupe pour la déco et repartir le reste dans le fond de 6 verrines.

Couper les tomates en morceaux, conservez-en 2 cuillères à soupe pour la déco et repartir le reste dans le fond de 6 verrines.

**Préparez la gelée**

Faire ramollir la gélatine dans un bol d’eau froide.

Dans une petite casserole, chauffez 30 cl de bouillon de poule jusqu’au premier frémissement, éteindre le feu et ajouter la gélatine essorée, mélangez. Laisser tiédir puis verser dans les verrines jusqu’à recouvrement des petits légumes.

Réserver au réfrigérateur 6h.

Dans un saladier battre le fromage frais pour l’assouplir, le répartir dans 3 contenants pour préparer les différents assaisonnements.

Dans le premier, ajouter 20 feuilles de menthe, du sel, du poivre et mixer très finement. Gouter, rectifier l’assaisonnement et remplir les verrines de petits pois avec et mettre au frais.

Dans le deuxième, ajouter l’ail pressé et le basilic rouge, du sel, du poivre et mixer très finement.

Gouter, rectifier l’assaisonnement et remplir les verrines de radis roses avec et mettre au frais.

Dans le troisième, ajouter le curry et le cumin, du sel, du poivre et mixer. Gouter, rectifier l’assaisonnement et remplir les verrines de tomates avec et mettre au frais

Au moment de servir, décorez avec le reste des légumes et herbes fraiches.

**Astuce :** vous pouvez décliner la recette en mariant poivron rouge et fromage frais aux épices tex-mex.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**