

Fromage de campagne aux tomates séchées et aux olives



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

De belles verrines en apéritif.

Recette proposée par : Yvelise RICHARD

Ingrédients

- 1 pot de fromage de campagne de 500 g
- 1 bocal de tomates séchées à l'huile d'olive
- 8 biscuits croquants au piment d'espelette
- 20 olives vertes dénoyautées
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- sel, poivre

Préparation

- 1 Égouttez les tomates confites et réservez un peu d'huile (environ une cuillère à soupe). Coupez les tomates en petits morceaux.
- 2 Concassez les biscuits et réservez.
- 3 Coupez les olives en rondelles ou en morceaux.
- 4 Égouttez le fromage et mélangez avec le concentré de tomate et la cuillère à soupe d'huile réservée. Salez et poivrez.
- 5 Répartissez le fromage dans les verrines, ajoutez une partie des olives et les tomates confites, parsemez avec les biscuits concassés et déposez quelques olives sur le dessus.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

