

Verrines de chèvre aux tomates séchées



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 5 personnes

Préparation : 15 mn

Une recette fraîche pour l'apéritif.

Ingrédients

- 100 g de fromage de chèvre
- 2 cs de fromage blanc
- 10 tomates séchées conservées dans l'huile
- le jus d'un demi-citron
- basilic
- 1 goutte de tabasco
- 1 goutte de worcerstershire

Préparation

- 1 Mixez ensemble le fromage de chèvre, le fromage blanc et les feuilles de basilic.
- 2 Ajoutez le jus de citron, le tabasco, le worcerstershire.
- 3 Répartissez cette première préparation dans les verrines.
- 4 Mixez les tomates séchées que vous répartissez sur le fromage blanc.
- 5 Décorez votre plat de feuilles de basilic et servez aussitôt.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

