

Verrines de Société Crème et tapenade de tomates



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 60 mn

Cuisson : 5 mn

Des petites verrines que l'on n'a pas l'habitude de retrouver à l'apéritif. Vos invités vont être conquis par ce mélange de saveurs !

Ingrédients

- pour la mousse de crème de roquefort :
 - 6 portions de société crème
 - 15 cl de crème fleurette
 - 1 feuille de gélatine
 - 3 cl de porto blanc
 - sel fin
 - poivre du moulin
- pour la tapenade de tomates :
 - 800 g de tomates séchées
 - 50 g d'olives vertes dénoyautées
- 40 g de pignons de pin
- 25 g de câpres au vinaigre égouttées
- 1 tranche de pain de mie sans croûte
- 30 g d'huile d'olive
- 5 g de vinaigre
- 0,5 gousse d'ail râpé
- sel fin
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Commencez par la tapenade de tomates. Si les tomates sont un peu trop sèches, ébouillantez-les 1 minute ou passez-les quelques minutes à la vapeur.
- 2 Rincez les olives.
- 3 Imbibez le pain de mie avec de l'huile d'olive ou un peu d'eau.
- 4 Mixez l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 5 Ajoutez l'huile et le vinaigre puis rectifiez l'assaisonnement. Réservez au frais.
- 6 Préparez ensuite la mousse de Société Crème. Versez la crème froide dans un bol bien froid. Montez en chantilly à l'aide d'un batteur.
- 7 Faites ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau, pressez-la et mettez-la dans une petite casserole avec le porto. Laissez fondre à feu doux.
- 8 Dans un saladier, écrasez le Société Crème et mélangez-la avec la gélatine fondue.
- 9 Incorporez délicatement la crème montée, rectifiez l'assaisonnement et placez au réfrigérateur au moins 1 heure.
- 10 Remplissez, au moment de servir, le fond des verrines de tapenade de tomates puis ajoutez la mousse de roquefort, à l'aide d'une poche à douille.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

