

VERRINES TOMATE ET TARTINABLE THON MSC* FROMAGE FRAIS & CIBOULETTE 140G CAP Océan



|  x2 |

INGRÉDIENTS

- 1 pot de Tartinable Thon MSC* Fromage frais et Ciboulette 140g Cap Océan
- 50cl de jus de tomate
- 1g d'agar-agar (environ 1/2 cuillère à café rase)
- Du basilic
- Du sel de céleri
- De l'huile d'olive

MATÉRIEL

- Un bol
- Une casserole
- Des verrines

RÉALISATION

Versez le jus de tomate dans une casserole. Assaisonnez-le avec sel, poivre, sel de céleri et huile d'olive à votre convenance.

Ajoutez l'agar-agar, laissez chauffer pendant quelques minutes et jusqu'à ébullition.

Répartissez le jus de tomate dans les verrines. Réservez au frais.

Lorsque le jus de tomate a figé dans les verrines, ajoutez dessus le Tartinable Thon MSC Fromage Frais & Ciboulette Cap Océan. Réservez au frais.

Déposez quelques feuilles de basilic, entières ou ciselées, sur les verrines avant de servir. C'est prêt !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes et Tartinables » de Cap Océan.