

Tomatier

Ingrédients :

- * 160 g de Ritz ou TUC
- * 60 g de beurre fondu
- * 750 g de fromage blanc
- * 300 g Philadelphia ail et fines herbes
- * 4 + 2 feuilles de gélatine
- * Tomates cerise
- * 180 g Pâte de Tomates Séchées (Au Bec Fin)



Préparation :

Mixez les gâteaux apéritif à l'aide du Cook'in et mélangez-les avec le beurre fondu.

Posez le petit cadre inox sur la petite plaque alu couvert d'une feuille de papier sulfuriser ou directement sur un plat de présentation. Vous pouvez couvrir l'intérieur avec une bande de Rhodoïd, pour que la préparation se démoule plus facilement.

Tassez bien le mélange biscuits beurre au fond et réservez au frais (congel pour moi).

Faites ramollir 4 feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes.

Pendant ce temps lavez les tomates cerise, coupez en deux en quatre, puis le reste en deux.

Mélangez le fromage blanc et le Philadelphia au fouet, incorporez la gélatine essorée et préalablement liquéfiée dans une petite casserole à feu doux.

Étalez une fine couche sur le fond en biscuit, puis positionnez les tomates tout autour, côté coupé contre le cadre, les quarts de tomates dans les angles. Remplissez avec la moitié de la crème aux fromages, enfoncez les tomates restantes, puis couvrez avec le reste de la crème. Réservez au frais.

Faites ramollir les 2 feuilles restantes de gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes. Essorez-la et faites fondre à feu doux dans une petite casserole. Mélangez-la avec la pâte de tomates séchées, puis étalez le tout sur le dessus du « Tomatier ».

Réservez au frais toute une nuit de préférence. Servez avec une salade verte.

Suggestion : Ajoutez des herbes fraîches, comme par exemple la ciboulette. Vous pouvez aussi remplacer la pâte de tomates séchées par du pesto.