

# **VERRINES COURGETTES, TOMATES ET VIANDE DES GRISONS**



**8 personnes**

**Ingrédients :**

**2 courgettes**

**4 tomates**

**16 cuillères à soupe de fromage blanc**

**10 tranches de viande des grisons**

**1 feuille de gélatine**

**4 c à s d'huile d'olive**

**2 c à s de vinaigre balsamique**

**2 c à s de ciboulette surgelée**

**Plonger les tomates dans de l'eau bouillante 1 minute et les peler. Les épépiner et les couper en dés. Les mettre à égoutter dans une passoire. Une fois égouttées, les déposer dans un bol. Saler et poivrer et ajouter l'huile d'olive. Mélanger.**

**Laver la courgette sans l'éplucher. Couper avec un économiseur des tranches très fines dans le sens de la longueur. Mettre les lamelles sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et les faire griller quelques instants des deux côtés.**

**Couper les tranches de viande des grisons en petits dés.**

**Dans un bol, mélanger le fromage blanc, la gélatine ramollie dans un peu d'eau et la ciboulette surgelée. Saler et poivrer.**

**Dans les verrines, disposer le fromage blanc, puis la viande des grisons, puis les tomates. Décorer le tout avec les lamelles de courgettes disposées en chiffonnade. Saler, poivrer et verser un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Servir frais.**

