



2 pers.



Apéritif



60 min



-

Ingrédients

- 500 gr de tomates cerise
- 1 bouquet de basilic
- 40 cl de lait
- 60 gr de Gruyère AOP râpé
- 3 gr d ' agar-agar
- 2 blancs d ' œuf



Préparation

Pour la guimauve :

Faire bouillir le lait avec 30 gr de Gruyère AOP et l ' agar-agar 1 minute.
Passer au chinois et laisser refroidir. Avant que l ' agar-agar ait pris ajouter les blancs d ' œufs montés en neige.

Mouler et laisser prendre 4 heures au réfrigérateur. Découper des carrés et les rouler dans le Gruyère AOP râpé restant.

Dresser vos tomates cerise autour de vos guimauves avec un peu de basilic haché.