

Verrines tomates, ricotta et caviar d'aubergines

Je sais c'est la grande mode des **verrines**. Mais pourquoi devrais-je avoir honte de trouver la mode bien pour une fois ? De plus, en ce qui concerne la recette qui suit, j'avoue avoir un peu de difficultés à l'imaginer présentée dans autre chose qu'une verrine ! Enfin si vous avez des idées de présentation différente, je suis preneuse !

Au fait, je m'excuse des photos qui ne sont vraiment pas engageantes, ces photos datent déjà de l'été dernier, et je n'ai pas trop eu le temps d'en refaire (même si je prépare ces verrines très régulièrement dès que les tomates sont de saison)...

Bref, cette recette m'a été gentiment soufflée lors d'une conversation au travail, (j'espère que la collègue et surtout amie se reconnaîtra^^) et j'ai tout de suite accroché. Le lendemain j'allais faire les courses pour acheter de la **ricotta** et du **caviar d'aubergines**, et depuis, c'est un best-seller, je prépare ces verrines tous les étés. C'est tellement simple et rapide à préparer, et surtout délicieux, alors pourquoi s'en priver ?!



Préparation : 15 min

Ingrédients pour 2 verrines (soit 2 personnes) :

1 tomate

Sel et poivre

2 grosses cuillères à soupe de ricotta

2 grosses cuillères à café de caviar d'aubergines



Préparation :

1. Lavez les tomates et coupez-les en très petits dés. Salez et poivrez, mélangez et laissez-les dégorger dans une passoire pendant 5 min.
2. Une fois égouttées, répartissez équitablement les tomates dans le fond des 2 verrines. Aplatissez bien la surface avec le dos d'une cuillère à soupe.
3. Ajoutez ensuite une grosse cuillère à soupe de ricotta dans chaque verrine, et étalez-la bien.
4. Ajoutez enfin une grosse cuillère à café de caviar d'aubergines dans chaque verrine, et étalez bien.
5. Dégustez bien frais, aussi bien en apéritif que pour une petite entrée estivale !