

# Recette de cuisine

## Avril 2021

### Verrine tomates-chèvre

#### Ingrédients pour 4

- 4 tomates
- 150g de chèvre frais
- 1 demi concombre
- 10 branches de menthe
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel-poivre



#### Préparation

1. Laver les tomates et les couper en petits cubes
2. Dans un saladier avec les tomates, verser le vinaigre balsamique, l'huile, le sel et le poivre
3. Eplucher le concombre, couper-le en petits cubes
4. Mettre les feuilles de menthe dans un bol et les couper avec des ciseaux
5. Dans un nouveau saladier, mélanger le concombre, une cuillère de menthe, le sel, le poivre
6. Dans le bol de fromage, ajouter une cuillère de menthe et l'huile d'olive. Mélanger à la fourchette.
7. Dans votre verrine, ajouter une couche de tomates, une couche de concombres et une couche de fromage

**Bon appétit !**