

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 verrines selon grandeur
Préparation 10 minutes
Réfrigération 3/4 heures

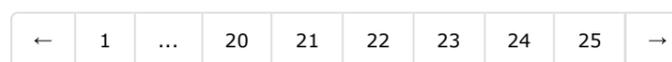
Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Réchauffez la ratatouille, ajoutez la gélatine essorée, puis mélanger jusqu'à dissolution.
Versez dans les verrines.
Mettez au réfrigérateur environ 3/4 heures.
Mélangez la feta coupée en dés avec l'huile d'olive, le jus de citron, poivre, et le basilic ciselé.
Répartir dans les verrines.
(J'ai réalisé 6 verrines de 11 cl).
Servir frais.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Recette facile, rapide.
Petites verrines fraîches et légères pour l'été.
Profitez de la saison d'été pour faire vous même votre ratatouille, puis congeler par sachet de 500g, cette recette n'en sera que meilleure.

Ajouter un commentaire



VERRINES MEDITERRANEENNES



Ingrédients

1 boîte de ratatouille
Liebig cuisinée
"al Dente" de 500 g
2 feuilles de gélatine
120 g de feta
2 cuillerées à soupe
d'huile d'olive
1 petit citron vert
poivre
basilic

