

Panna cotta de mozzarella et tomates – Olives apéro à l'ail

Tramier nous régale avec une toute nouvelle gamme de [5 recettes d'Olives Apéro](#). Cliquez sur le lien pour en savoir plus, on vous raconte tout sur cette délicieuse nouveauté !

Tout le long de ce mois de juin, Tramier vous présentera des recettes qui accompagneront à merveille ces Olives apéros et qui vous donneront des idées pour bluffer vos amis.

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 2 H.

Ingrédients

- 1 sachet d'[Olives apéro à l'ail Tramier](#)
- 20 cl de crème liquide entière
- 60 g de mozzarella
- 4 cuillères à soupe d'[huile d'olive vierge extra Tramier](#)
- 1 feuille de gélatine
- 200 g de tomates cerise
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- Quelques feuilles de basilic
- Sel et poivre

Préparation

Trempez la feuille de gélatine dans un bol rempli d'eau froide.

Faites chauffer la crème liquide, essorez la feuille de gélatine et ajoutez-la à la crème. Mélangez.

Dans un mixeur, mettez la crème, la mozzarella et l'huile d'olive. Mixez le tout pour avoir une texture bien lisse. Assaisonnez.

Versez dans 4 verrines et mettez au frais pour 2 heures.

Mixez 3 tomates cerise avec le vinaigre, l'huile d'olive, salez et poivrez puis réservez.

Coupez les tomates cerise restantes en 4. Assaisonnez avec la vinaigrette de tomate et ajoutez le basilic ciselé. Mettre au frais.

Faites des mini brochettes avec les olives apéros à l'ail.

Au moment de servir, répartir les tomates cerise sur les panna cotta et enfoncez une brochette d'olives apéro dans la verrine pour la touche finale.

Dégustez.