

Verrines provençales et Olives apéro à la Provençale

On continue de vous faire découvrir notre nouvelle gamme d'Olives apéro à travers une nouvelle recette de verrines aux saveurs du midi. Cette fois-ci, les Olives apéro à la Provençale viennent se marier au mélange fromage de chèvre et tomates cerises.

- 4 Pers.
- 10 Min.

Ingrédients

- 1 sachet d'Olives apéro à la Provençale Tramier
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 220 g de tomates cerise rouges et jaunes
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive BIO Tramier
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 3 cuillères à soupe persil plat haché
- 1 botte de ciboulette
- 80 g de pignons de pin
- Sel et poivre

Préparation

Coupez les tomates cerise en dés. Salez et poivrez, répartissez-les dans le fond de petites verrines. Dans un saladier, travaillez le fromage de chèvre avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le jus de citron, poivrez. Répartissez cette préparation dans les verrines, sur les dés de tomates cerise.

Ciselez la ciboulette et mélangez-la avec le persil haché. Faites griller à sec les pignons de pin, 1 min dans une poêle antiadhésive, puis mélangez-les avec les herbes et le reste d'huile d'olive. Répartissez cette préparation sur les verrines.

Réservez **30 min au frais** avant de servir.

Mettez les Olives apéro à la Provençale dans des pics et présentez-les avec les verrines.