

Verrine chèvre, tomates rôties et jambon cru

2 pers | 12 mn | 10 mn

Les **ingrédients**

- Tomates séchées - 60 g
- Chèvre frais - 50 g
- Crème fraîche épaisse - 1 c. à s.
- Huile de noix - 1 c. à c.
- Jambon cru - 1 tranche
- Ciboulette fraîche - 1 brin
- Poivre moulu - 1 pincée

La **recette**

Etape 1

Égoutter les tomates séchées et les couper en petits morceaux, puis réserver.

Etape 2

Émietter le fromage de chèvre dans un bol, ajouter la crème épaisse et l'huile de noix, poivrer légèrement et mélanger jusqu'à obtenir une crème homogène.

Etape 3

Couper le jambon cru en fines lanières ou en petits morceaux.

Etape 4

Ciseler finement la ciboulette.

Etape 5

Déposer une couche de crème de chèvre au fond de chaque verrine, ajouter une couche de tomates séchées, puis répartir le jambon cru par-dessus.

Etape 6

Parsemer de ciboulette, poivrer légèrement si nécessaire, puis réserver au frais 10 minutes avant de servir.