

Fromage blanc battu

mariné au basilic, olives noires, jus de tomates pépins, roquette et artichauts croquants acidulés au vinaigre de Modène

Ingrédients pour 4 personnes

Fromage blanc mariné

400 g fromage blanc égoutté
de type faisselle
100 g feuilles basilic
200 g feuilles d'épinards
blanchies
50 g huile d'olive de Nyons
ou Maussane
fleur de sel
mignonnette 4 poivres

Finitions

120 g pulpe de tomate avec pépins
1 dl huile de tomate
1 dl huile de basilic (voir bases)
70 g tapenade
8 petits artichauts poivrades
cuits à la barigoule (voir chapitre
légumes)
pluches de cerfeuil
60 g bâtonnets olives noires
300 g mesclun, selon la saison
vinaigrette au balsamique
(voir bases)

Fromage blanc mariné

Assaisonner le fromage blanc de sel et poivre, couler dans les emporte-pièces circulaires en deux couches séparées par du basilic concassé. Placer une nuit au réfrigérateur. Démouler puis emballer dans les feuilles d'épinards blanchies.

Finitions

Disposer 3 petits fromages par assiette ; parsemer d'huile de tomates (obtenue en mélangeant la pulpe à l'huile d'olive). Décorer l'assiette en y dessinant alternativement des points d'huile de tomate et de pulpe de tomate, puis d'huile de basilic. Ajouter une petite quenelle de tapenade et quelques pluches de cerfeuil sur chaque fromage et, à volonté, quelques bâtonnets d'olives. Assaisonner le mesclun d'une vinaigrette au balsamique et en garnir les assiettes. Ajouter enfin quelques fins quartiers d'artichauts, assaisonnés de fleur de sel et mignonnette de poivre.

