 **Bavarois tomates-basilic** **Pour 4 petites verrines**

**- 150 g de ricotta  
- 2 càc de délice de tomate séchée  
- 2 càc de basilic ciselé  
- 4 belles feuilles de basilic  
- 80 g de crème liquide entière  
- 14** [**tomates**](http://recettes.de/tomates) **cerise  
- huile à frire**

Travailler la ricotta à la fourchette pour l'assouplir.  
Ajouter le délice de tomate séchée et le basilic ciselé.  
Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la ricotta.  
Appliquer sur le bord de chaque verrine 4 demi-tomates.  
Déposer 1 cuillerée à soupe de mousse dans la verrine.  
Poser une tomate cerise coupée en 4.  
Couvrir du reste de mousse.  
Mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures.  
Laver les feuilles de basilic et les sécher soigneusement.  
Faire chauffer l'huile de friture, y plonger les feuilles de basilic et les laisser frire en surveillant jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes sans prendre de couleur.  
Les égoutter sur du papier absorbant.  
Au moment du repas, décorer les verrines d'une ½ tomate cerise et d'une feuille de basilic frite.