 **Pannacotta au chèvre et concassée de tomates**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/07/Pannacotta-au-ch%C3%A8vre-et-concass%C3%A9e-de-tomates-DSCN5291.jpg)[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/D%C3%A9clinaison-de-tomates-DSCN5300.jpg)

**Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 feuille de gélatine (2g)**  
**- 150 g de fromage de** [**chèvre**](http://recettes.de/chevre) **frais (1)**  
**- 150 g de crème fraîche liquide**  
**- 5** [**tomates**](http://recettes.de/tomates) **cerises  
- 5 olives noires**  
**- 1 filet d'huile d'olive**  
**- Fleur de sel**  
**- Poivre du moulin**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Émietter le fromage de chèvre et le mettre à fondre dans la crème sur feu doux en remuant de temps en temps.  
Lorsque le fromage est fondu, retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée. Remuer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.  
Verser la préparation dans les verrines jusqu'aux trois-quarts de la hauteur.  
Couvrir et mettre au frais pendant au-moins 4 heures.  
Dénoyauter les olives noires et les couper en petits dés.  
Laver les tomates cerises et les couper également en petits dés.  
Mélanger tomates et olives, assaisonner d'un filet d'huile d'olive, d'une pincée de fleur de sel et de poivre du moulin.  
Répartir la concassée de tomate dans les verrines et servir bien frais.