 **Verrines de tomates multicolores-
 Chantilly de mozzarella**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La chantilly de mascarpone :**
**- ½ feuille de gélatine (1g)**
**- 100 g de lait**
**- quelques tiges de basilic**
**- 75 g de crème liquide**
**- 85 g de mozzarella de bufflonne**
**- 1 càc d'huile d'olive**
**- sel**
**La salade de tomates :**
**- 1 tomate jaune**
**- 1 tomate verte**
**- 1 tomate noire**
**- 1 càs de vinaigre balsamique blanc**
**- 2 càs d'huile d'olive**
**- Fleur de sel & poivre du moulin**
**- Feuilles de basilic**

**1 siphon et une cartouche de gaz (1)**
**Verrines**

**La chantilly de mascarpone :**Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
Porter le lait à ébullition dans une petite casserole.
Ajouter les tiges de basilic lavé et séché et retirer du feu.
Couvrir et laisser infuser pendant ¼ d'heure.
Retirer le basilic.
Ajouter dans la casserole, la crème et la mozzarella coupée en petits dés.
Mélanger sur feu doux, jusqu'à l'ébullition pour faire fondre la mozzarella.
Lorsque la crème est lisse, retirer du feu et ajouter la gélatine essorée en remuant pour la dissoudre.
Saler et incorporer une cuillerée d'huile.
Mixer la préparation, puis la filtrer en pressant bien les résidus de mozzarella avec le dos d'une cuillère.
Verser dans le siphon. Percuter une cartouche de gaz et entreposer au réfrigérateur pendant 2 heures. **(1)**
**La salade de tomates :**Couper les tomates en quatre et retirer la pulpe et les pépins **(2)**.
Couper la chair en petits dés dans un saladier.
Mélanger dans un bol l'huile, le vinaigre, la fleur de sel et du poivre.
Au moment du service, ciseler quelques feuilles de basilic, et les ajouter aux tomates avec la vinaigrette.
Répartir la préparation dans les verrines.
Décorer chaque verrine d'une rosace de chantilly.
Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.
Servir immédiatement.