**Gelée de tomates au basilic et feta**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/09/gelee-de-tomates-au-basilic-et-feta-p1260403-r-scaled.jpg) **Pour 4 à 6 Croquants-Gourmands**

**- 500 ml de** [**jus de tomates**](https://recettes.de/jus-de-tomate) **(1)**  
**- 4 feuilles (8 g) de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine)  
**-** [**Basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**-** [**sel au céleri**](https://recettes.de/sel-au-celeri)  
**- Huile d'olive**  
**- 120 g de** [**feta**](https://recettes.de/feta)  
**- 8** [**olives**](https://recettes.de/olive)  
**- 20 g de** [**pignons de pin**](https://recettes.de/pignons-de-pin) **(2)**  
**- Poivre du moulin**

**4 ou 6 verrines**

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Ciseler quelques feuilles de basilic.  
Faire chauffer un quart du jus de tomate jusqu'à frémissement.  
Incorporer la gélatine bien essorée et remuer pour la dissoudre.  
Mélanger avec le reste du jus froid.  
Incorporer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive et le basilic ciselé.  
Bien mélanger, saler (sel au céleri pour moi) et poivrer.  
Répartir la préparation dans les verrines.  
Laisser refroidir puis couvrir et mettre au réfrigérateur pendant au-moins 2 heures. Il faut que la gelée soit bien prise.  
Éventuellement, faire griller les pignons de pin dans une poêle à sec.  
Couper la feta en dés.  
Hacher grossièrement les olives.  
Au moment du service, répartir la feta, les olives et les pignons sur la gelée.  
Poivrer et arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.  
Décorer de basilic.