**Verrine mousse de feta tomates**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/07/verrine-mousse-de-feta-tomates-p1040814.psd-r-copy.jpg)**  **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 150 g de** [**feta**](https://recettes.de/feta)  
**- 150 g de crème liquide**  
**- 4 càs d'huile de** [**pistache**](https://recettes.de/pistache)  
**- 2** [**tomates**](https://recettes.de/tomates)  
**- 10** [**olives**](https://recettes.de/olive) **noires**  
**- quelques tiges de ciboulette**  
**- 1 à 2 càs d'huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**5 verrines**

.  
Écraser la feta à la fourchette et la mélanger à la crème.  
Travailler au fouet pour obtenir une mousse et la répartir dans les verrines.  
Verser une cuillerée d'huile de pistache dans chaque verrine.  
Peler, épépiner les tomates et les couper en petits dés.  
Les mélanger avec les olives dénoyautées et hachées et la ciboulette ciselée.  
Ajouter un peu d'huile d'olive, du sel, du poivre du moulin et bien mélanger.  
Laisser mariner quelques minutes puis les répartir sur la mousse de feta, sans prendre le jus des tomates.  
Couvrir et conserver au frais.  
Décorer d'un toupet de menthe avant de servir.