

# Verrines à l'italienne

## Ingrédients pour 4 verrines:

### 1- Penne au thon à la sicilienne:

- 100 g de penne
- 1 petite boîte de thon au naturel
- 20 g d'olives noires dénoyautées
- 20 g de tomates séchées
- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- sel et poivre

### 2- Verrines tapenade, mozzarella, tomates et pesto

- 60 g de tapenade d'olives noires ( faite maison ou toute prête)
- 50 g de pesto
- 3 tomates
- 60 g de caviar de tomates séchées
- 1 à 2 boules de mozzarella di buffala

## Préparation Penne au thon à la sicilienne:

1- Faites bouillir une casserole d'eau froide avec du gros sel et un filet d'huile d'olive. Une fois l'ébullition atteinte ajoutez les pâtes et les cuire "al dente" suivant le temps indiqué sur votre paquet. Égouttez-les et faites les refroidir.

2- Coupez les tomates séchées et les olives en petits morceaux. Égouttez le thon puis émiettez-le dans un saladier, ajoutez les morceaux de tomates séchées et d'olives puis ajoutez les pâtes refroidies. Mélangez le tout et arrosez d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, salez, poivrez et placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir dans vos verrines.

## Préparation Verrine tapenade, mozza, tomates et pesto:

1- Dans un bol, mélangez vos tomates coupées en dés avec le caviar de tomates séchées

2- Coupez des tranches de mozzarella puis taillez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce de la taille de vos verrines

3- Déposez au fond de votre verrine une couche de tapenade, un disque de mozzarella, les tomates, de nouveau un disque de mozzarella et terminez avec une couche de pesto. Laissez les verrines au réfrigérateur jusqu'au moment de servir

Bon Appétit !!!