



# le marché des producteurs



## La recette du jour

### Verrine de mousse de tomates, chèvre frais et sablé au thym

Ingrédients : 1 pot de tian de tomates séchées (Yan Bosc cuisinier en Luberon), 2 feuilles de gélatines, 2 dl de crème fouettée, 8 palets de chèvre frais

Incorporer le tian de tomates séchées à la crème fouettée et à la gélatine.

Travailler le fromage de chèvre et la crème fraîche pour obtenir un mélange onctueux.

Monter dans des verrines la crème de chèvre et la mousse de tomates.

Passer au frais

Réaliser une pâte sablée avec du thym sec, abaisser et détailler les petits sablés, les cuire et les mettre en accompagnement de la verrine.

*Monsieur et Madame BAUD Anthony  
Restaurant La Cuisine du Marché  
27 Cours Bournissac  
84300 Cavaillon  
Tél. 04 90 71 56 00*

Retrouvez toutes les recettes du marché sur [cavaillon.fr](http://cavaillon.fr)