

Fromage blanc à la tomate



Et oui encore une petite **recette** simple, **saine** et succulente pour un apéro dînatoire.

Une touche de fraîcheur, **parfumée à souhait par la sauge**, un rayon de soleil indispensable à notre bien être.

500 g de faisselle
250 g de tomates cerises
10 g de sauge
1 gousse d'ail
Fleur de sel
Huile d'olive

Il est important d'utiliser de la **faisselle**. Vous devez l'égoutter. Versez la faisselle dans une mousseline ou un torchon. Laissez s'**égoutter** toute la nuit. Si vous souhaitez préparer cette recette à la dernière minute, vous devez aider l'écoulement en pressant toutes les 5 minutes pendant 20 minutes. Impossible de préparer cette recette avec un fromage blanc lisse à moins de vouloir une texture liquide.

Préchauffez le four à **260°**

Lavez les **tomates**. Epluchez l'**ail** et dégermez si nécessaire. Récupérez les **feuilles de sauge**.

Mettez tous les tomates dans un plat, couvrez de sauge, déposez l'ail.

Saupoudrez de **fleur de sel**. Versez un filet d'**huile d'olive**.

Enfournez pour **20 minutes**. Les tomates vont craquées, explosées, le jus va se répandre dans le fond du plat, se marier à la sauge pour notre plus grand bonheur.

Mixez tous les ingrédients. Laissez refroidir légèrement.

Mélangez avec la faisselle égouttée. **Goûtez** et rectifiez l'assaisonnement. Vous allez obtenir une belle texture onctueuse, très facile à étaler.

Servez avec les nouvelles Wasa sésame ou des biscuits salés croquants. Vous pouvez aussi vous en servir comme dip avec des légumes crus

A votre santé