



4 personnes



25 min



1 h

## Terrine de tomates confites au chèvre

Déposez les tomates coupées en 2 sur du papier cuisson, face coupée vers le haut. Enfournez 1h à 170°C. Tapissez de film alimentaire un petit moule à cake en le laissant largement déborder. Couvrez le fond de tomates. Parsemez de sel, poivre et basilic coupé très fin. Couvrez d'olives coupées en morceaux, puis de fromage de chèvre en fines rondelles. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par les tomates. Fermez en rabattant le film et tassez bien. Réservez au réfrigérateur 12h. Avant de servir, ouvrez le film, démoulez et coupez en tranches. Servez accompagné d'une salade verte.

1kg de tomates mûres  
1 picolin de chèvre  
80g d'olives noires dénoyautées  
1 c. à c. de poivre  
basilic