



## COUPES DE CHEVRE AUX TOMATES ET AUX OLIVES



Pour 6-8 personnes:

30 cl de crème fleurette

400 gr de chèvre frais (chavignol, ou petit Billy)

1/2 gousse d'ail

200 gr d'olives noires dénoyautées et hachées au couteau

2 tomates pelées, épépinées et coupées en petits dés

60 gr de tomates confites coupées de la même grosseur que les tomates fraîches

Battre la crème jusqu'à ce qu'elle ait une consistance assez ferme. Incorporer la au chèvre en ajoutant la demie gousse d'ail hachée très fin, saler et poivrer.

Mélanger les deux sortes de tomates dans un bol.

Remplir les verres en couches successives, en alternant : Une couche blanche (fromage), une rouge (tomates), une autre blanche, une noire (olives), terminer par une blanche.

Servir bien frais.