



Verrines des alpages



6
verrines

Difficulté



20 min



1 h



5 min



En ce dimanche matin, une recette de verrine pour le jeu interblog #12 organisé par le forum Plaisirs Gourmands. Pour ma deuxième participation à ce jeu, j'avais l'honneur de piocher une recette chez [Jacre](#) et c'est [Diabline](#) qui devait venir choisir chez moi.

J'ai donc choisi une recette de verrines qui me rappelle mon passage en Haute Savoie, et le reblochon qu'est-ce que c'est bon!!!!

Ingrédients :

- 1/4 de reblochon
- 10cl crème fraîche
- 4 tomates séchées
- 2 tranches de jambon cru
- Poivre

Préparation :

Enlever la croûte du reblochon et le faire fondre dans une casserole avec la crème fraîche. Poivrer. Verser ce mélange dans les verrines et laisser refroidir environ 1 heure.

Mixer les tomates séchées et les disposer sur le fromage refroidi. Mixer grossièrement le jambon cru et le mettre sur les tomates séchées.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Voilà donc des verrines très sympathiques, faciles et rapides à faire... L'effet est garanti!!! Alors régalez-vous!!!