

Salade composé à la framboise

- **Préparation :** 30 min / **Repos :** 1 h
- **Cuisson :** 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 250 g de framboises surgelées
 - 1 feuille de gélatine
 - 40 g de sucre
 - 4 tomates
 - 4 oeufs durs
- 1 petite boîte de thon au naturel
- 1 cuil à soupe de jus de citron
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
 - Sel / Poivre

Préparation :

On commence par la gelée

Faire fondre la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une petite casserole, verser 200 g de framboises, gardez le reste pour la déco de fin avec 40 g de sucre et faire chauffer afin de récupérer un coulis. Passez-le au tamis et y ajouter la feuille de gélatine essoré et bien mélanger le tout.

Versez dans des petits cercles, juste de quoi recouvrir le fond (ou comme je le fais dans des petits moules a tartelettes, j'y mets du film étirable et je coule la gelée dessus) et faire prendre au frais pendant 1 h au moins

Egouttez la boîte de thon en l'émiettant grossièrement

1 h plus tard

Nettoyez et coupez les tomates en rondelles, coupez aussi les oeufs durs en rondelles.

On passe au dressage

Placez sur une assiette quelques feuilles de salade, 2 ou 3 rondelles de tomates, puis 1/2 cercle de gelée de framboises, puis 2 rondelles de tomates et continuez comme ça jusqu'à épuisement des ingrédients

Placez sur les tomates les miettes de thon et les framboises restantes

Dans un petit ramequin, verser 2 cuil à soupe d'huile d'olive puis 1 cuil à soupe de jus de citron, sel et poivre, bien mélanger.

Vous reste plus qu'à passer à table