



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

TOMATES

COCKTAIL FARCIES
**AU FROMAGE FRAIS
ET AUX HERBES**

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régalent !





TOMATES COCKTAIL FARCIES AU FROMAGE FRAIS ET AUX HERBES

Proposées par l'Interprofession des fruits et légumes frais



4 PERSONNES



20 MIN.

INGRÉDIENTS

- 400 g de petites tomates cocktail
- 120 g de fromage frais
- ½ botte de ciboulette (ou d'aromates tels que basilic, estragon, coriandre...)

Lavez les tomates et séchez-les.

Dans un bol, déposez le fromage frais.

Lavez et séchez la ciboulette. Réservez quelques brins pour la déco puis ciselez le reste finement (au couteau ou aux ciseaux). Versez la ciboulette ciselée sur le fromage frais et mélangez bien.

Ouvrez les tomates en les coupant horizontalement à un tiers de leur hauteur puis retirez les pépins à la petite cuillère. Déposez les pépins et le jus dans un bol (ils remplaceront agréablement le vinaigre dans une sauce de salade). Garnissez chaque tomate d'un peu de fromage frais et refermez-les avec leurs chapeaux. Décorez avec les brins de ciboulette que vous avez conservés. Par exemple, piquez-en un morceau dans le fromage de façon à ce que le brin de ciboulette dépasse de la tomate.

Croquez et craquez !