

# LES TOMATES CERISES SURPRISES

PATIENTERIES - LES PATIENTERIES - LES PATIENTERIES - LES PATIENTERIES - LES PATIENTERIES - LES PATIENTERIES -



Comptez-en 3 par personne



FACILE



**PRÉPARATION**  
1 mn par tomate  
**RÉFRIGÉRATION**  
1 heure



## INGRÉDIENTS :

Pour 1 tomate  
3 cuillères à moka de fromage de chèvre mi-sec  
Tomates cerises  
(environ 3 par personne)  
1 cerneau de noix



## USTENSILES

Une cuillère à moka  
Un couteau à dents

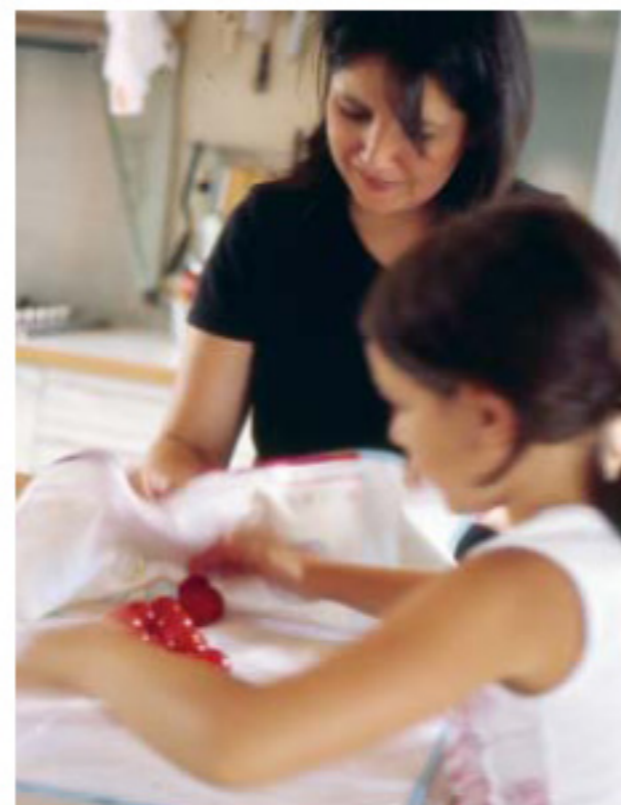


## CONSEIL :

La phase délicate est de vider la tomate qui souvent ne résiste pas aux petites mains énergiques ! Maman peut vider la tomate pendant que tu écrases le fromage et la noix

- 1 Je coupe le chapeau de la tomate. Je fais bien attention à ne pas l'abîmer.
- 2 Avec la cuillère à moka j'enlève les graines de la tomate.
- 3 J'écrase mon fromage de chèvre.
- 4 Il faut que j'écrase la noix pour en faire des minuscules morceaux.
- 5 Avec la cuillère à moka, je farcis la tomate de fromage.
- 6 Je la pose sur une assiette et je la mets au réfrigérateur environ 1 heure.
- 7 Je la sors du réfrigérateur 1/2 heure avant de servir (5mn en été).
- 8 Je parsème le dessus de quelques morceaux de noix

**VARIANTE :** Vous pouvez remplacer la noix par 1 noisette ou 2 pistaches écrasées et le fromage de chèvre par du roquefort. Vous pouvez également remplir les tomates de haricots verts, feuilles de mâche, d'olives ou encore de basilic et mozzarella. Pour un bel effet, il faut que les ingrédients soient coupés tout petits et dépassent légèrement de la tomate.



TU PEUX MÊME  
LÈCHER TES DOIGTS!