

Tomates cerises farcies au chèvre frais

Source : <http://www.le-cuisinier.net/recette-de-cuisine,3256-tomates-cerises-farcies-au-chevre-frais>



15 min



40 min



sans



sans



6

- 30 tomates cerises
- 200 g de chèvre frais
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de graine de pavot
- 1 cuillère à soupe de graine de sésame



- 1** Coupez les tomates au 2/3 de la hauteur ; évidez délicatement la tomate cerise avec une cuillère parisienne
- 2** Dans un bol, mélangez le fromage de chèvre avec l'huile d'olive et le sel si nécessaire (goûtez)
- 3** Farcir les tomates de chèvre.
- 4** Dans un bol, versez les graines de sésame et les graines de pavot dans un autre ; plongez les tomates cerises dans les graines, côté fromage.
- 5** Présentez sur un plat et réservez au réfrigérateur si nécessaire.

Remarque :

1. Vous pouvez déposer le chapeau sur la tomate farcie.
2. Vous pouvez ajouter d'autres graines ou herbes comme de la ciboulette, des baies roses concassées, des graines de cumin, du persil marin (algues) ...
3. Si vous n'aimez pas le fromage de chèvre, vous pouvez le remplacer par un carré frais.