

RECETTE CUISINE des GONES

TOMATES CERISES FARCIES A LA CERVELLE DE CANUT

Ingrédients :

- 20 tomates cerise
- 100g de faisselle (fromage blanc)
- 50 g de fromage de chèvre frais
- 2,5 dl de crème fraîche épaisse
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 10 brins de persil plat
- 10 brins de ciboulette
- 1 petit oignon nouveau
- un demi-dl de vin blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- sel et poivre du moulin

Recette:

- Rincer les tomates cerise et retirer les graines avec la pointe d'un couteau en gardant les chapeaux.
- Puis farcir les petites tomates cerise.
- Remettre les chapeaux servir froid.

- préparation de la cervelle
- Laver et égoutter les herbes.
- Hacher finement le persil, la ciboulette, l'échalote et les oignons.
- Dans un bol
- Verser la faisselle de fromage blanc bien égoutté avec le fromage de chèvre et la crème fraîche dans un saladier.
- Mélanger.
- Rajouter le vin blanc, l'huile, le vinaigre
- Salez et poivrez généreusement.
- Rajouter l'ail, les herbes et les échalotes.
- Laisser quelques heures au réfrigérateur.

Bon Appétit