



*Finger food*

# Cuillères de tomate, brousse et menthe



**15 min** 10 min 5 min 0 26  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les cuillères

1 **Tomate(s)**  
4 c. à café **Brocciu**  
1 pincée(s) **Sucre  
semoule**  
4 feuille(s) **Menthe fraîche**  
1 trait **Huile d'olive**  
1 **Poivre**  
1 **Sel**

## Étape 1

### Préparation de la tomate

- 1 Monder la tomate, l'épépiner puis la couper en petits cubes.
- 2 Mettre une poêle à feu moyen, y verser l'huile et quand elle est chaude ajouter les cube de tomate, le sucre, saler et poivrer puis laisser sur le feu pendant 2 ou 3 minutes.
- 3 Il ne faut pas réduire complètement les tomates en purée mais au contraire qu'elles gardent un peu de croquant.
- 4 Laisser refroidir complètement.

## Étape 2

### Préparation des cuillères

- 1 Mettre la brousse dans le batteur et la battre rapidement.
- 2 Répartir la tomate dans les cuillères.
- 3 Utiliser une poche à douille pour répartir la brousse battue dans les cuillères. A défaut, utiliser une cuillère.
- 4 Décorer les cuillères avec une feuille de menthe.