



Finger food

Tomates cerises farcies à la ricotta



35 min 35 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

69

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

300 g **Tomate(s) cerise**
200 g **Ricotta**
4 c. à soupe **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des tomates cerises farcies à la ricotta

- 1 Laver les tomates et les essuyer.
- 2 Conserver la petite queue verte qui donne une jolie couleur à la tomate.
- 3 Avec le couteau bien aiguisé couper les tomates cerises au 3/4 de leur hauteur.
- 4 Ôter le chapeau puis couper légèrement la base afin qu'elles tiennent bien droite sur le plat de service.
- 5 Évider les tomates.
- 6 On peut s'aider d'une petite cuillère pour verrine, elle aura la taille parfaite !
- 7 Ciseler le persil.
- 8 Écraser la ricotta dans un bol avec une fourchette, ajouter le persil plat émincé, puis le sel et le poivre.
- 9 Utiliser une poche à douille munie d'un embout fin pour répartir la préparation dans chaque tomate.
- 10 Si on ne possède pas de poche à douille, utiliser une petite cuillère.
- 11 Recouvrir avec le chapeau et réserver au frais si on ne les sert pas immédiatement.

Étape 2

Dressage

- 1 Décorer avec du persil et servir frais.