



Finger food

Crème de parmesan, basilic et tomates en cuillères



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

47

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

3 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
1 c. à café **Huile d'olive**
4 feuille(s) **Basilic**
1 c. à café **Parmesan**
2 c. à café **Tomate(s) concassée(s)**
1 Poivre
1 Sel

Étape 1

Préparation de la crème de parmesan, basilic et tomates

- 1 Couper la tomate en tout petits cubes, puis la réserver.
- 2 Mettre dans un petit mixeur l'huile, le parmesan et les feuilles de basilic et mixer le tout le plus finement possible. S'il n'y a pas assez de matière dans le mixeur pour pouvoir hacher très fin ajouter une cuillère à soupe de crème.
- 3 Battre la crème, puis ajouter le contenu du mixeur, saler et poivrer éventuellement, attention le parmesan est déjà très salé.
- 4 Répartir la crème dans les cuillères. Cette opération peut être réalisée avec une poche à douille.
- 5 Déposer les tomates sur la crème.
- 6 Emincer très finement la feuille de basilic restante et en parsemer les cuillères.

Étape 2

Dressage

Au moment de servir décorer éventuellement avec une

