

Tomates cocktail farcies



Ingrédients (4 personnes):

1 barquette de tomates cocktail
4 petits Carrés frais
1 cuil à soupe de tapenade noire
1 cuil à soupe de pesto
1 cuil à soupe de jus de citron
Sel
Poivre

Préparation :

1. Couper les chapeaux des tomates cocktail et les évider délicatement.
2. Mélanger à la fourchette 1 Carré frais avec la tapenade, dans un autre bol mélanger le Carré frais et le pesto et enfin dans un dernier, 2 Carrés frais avec le jus de citron, le sel et le poivre.
3. Garnir les tomates cocktail de ces différents mélanges. Replacer les chapeaux et servir en apéritif.