



## **Mini tomates farcies sans cuisson**

Vite préparé et très facile à réaliser, une jolie idée qui dépanne...Idée express pour une entrée toute rigolote, à décliner comme vous voulez!

### **Ingrédients**

**Nombre de parts: 8**

**Pour 16 tomates (8 au goût "basilic et échalotes et 8 au goût "Sardines ou thon» ) :**

---

**Fromage frais à tartiner 150g x (2) type ( Gervais pâte a tartiner)**

---

**5 belles feuilles de basilic +sel et poivre**

---

**1 boîte de sardines ou thon**

### **Préparation**

•Laver les tomates et leur couper un petit chapeau environ au 5ème de la hauteur.

•A l'aide d'une petite cuillère, ôter la pulpe des 2 parties, saler et les retourner sur du papier absorbant, juste le temps de préparer les 2 farces.

•Pour la farce au basilic ,échalotes :  
Écraser au pilon les feuilles de basilic et émincer les échalotes très fines et une pincée de fleur de sel afin d'obtenir une sorte très parfumée.

---

•Écraser le fromage à tartiner à la fourchette et les mélanger au basilic et échalotes  
Remplir 8 tomates, remettre leurs petits chapeaux.

•Pour la farce aux sardines ou thon :  
Dans un **bol**, mélanger le fromage frais avec le contenu sardines ou thon  
Normalement, le mélange obtenu est suffisamment salé mais rectifier si besoin et poivrer légèrement.

---

•Remplir les 8 autres tomates, et leur remettre leurs petits chapeaux.