

Tomates Déguisées

Ingrédients : Pour 6 personnes

- 24 tomates cerise
- 300 g de fromage de chèvre frais
- 150 g de poudre d'amande
- 1 bouquet de menthe
- 1 bouquet de basilic
- 4 cuillères à sucre de paprika doux



Préparation :

- Dans un récipient, malaxer le fromage frais à la fourchette pour le rendre onctueux.
- Partager la poudre d'amande dans 2 assiettes creuses.
- Réserver les plus petites feuilles de basilic.
- Ciseler finement les feuilles de menthe, de basilic et les mixer avec une des portions de poudre d'amande.
- Mixer le paprika avec l'autre portion.
- Enrober les tomates cerise avec le chèvre. Rouler la moitié des boulettes dans la poudre verte et l'autre dans la poudre rouge.
- Planter une pique de cocktail à chaque boulette et décorer avec les petites feuilles de basilic.