

# ■ Tomates farcies au fromage frais

■ Préparation : 20 mn ■ Pas de cuisson

- 4 tomates
- 250 g de fromage de chèvre frais
- 40 g de tomates séchées marinées dans l'huile d'olive
- 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 4 brins de basilic
- Sel, poivre moulu

1 Rincez et essuyez les tomates, découpez un chapeau à chacune, évidez-les avec une petite cuillère, salez l'intérieur puis retournez-les sur un linge pour les égoutter. Découpez les tomates séchées en très petits morceaux ou hachez-les dans un robot ménager. Dans un saladier, écrasez le fromage frais à l'aide d'une fourchette, ajoutez les tomates séchées, 2 cuillerées d'huile d'olive. Salez et poivrez, mélangez énergiquement pour obtenir une crème onctueuse, réservez au frais.

2 Rincez et essorez les feuilles de basilic, ciselez-les très finement, pelez et pressez les gousses d'ail. Dans un bol, mélangez le basilic avec l'ail pressé, l'huile d'olive res-

tante, salez et poivrez. Retournez les tomates, épongez l'intérieur avec une feuille de papier absorbant.

3 Dans le fond de chaque tomate, versez une cuillerée de sauce verte, puis remplissez avec la préparation au fromage frais avant de replacer les chapeaux. Dégustez bien frais.

Vous pouvez décorer avec des feuilles de basilic, et servir ces tomates garnies sur une salade verte mélangée ou sur de la roquette, selon vos goûts...



## *Notre conseil*

Vous pouvez remplacer le chèvre frais par un fromage de vache frais ou, à défaut par un carré frais Gervais.