

Crème de parmesan, basilic & tomates en cuillère

Ingédients pour 4 personnes :

- 3 cuillères à soupe de crème épaisse
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 4 feuilles de basilic
- 1 cuillère à café de parmesan
- 1 tomate
- Sel & poivre

Préparation :

Coupez la tomate en tout petits cubes, puis réservez.

Mettez dans un mixeur l'huile, le parmesan et les feuilles de basilic.

Mixez le plus finement possible.

S'il n'y a pas assez de matière dans le mixeur pour pouvoir hacher très fin ajoutez une cuillère à soupe de crème.

Battez la crème, puis ajoutez le contenu du mixeur.

Salez légèrement, le parmesan étant déjà salé, puis ajoutez le poivre.

Répartissez la crème dans des cuillères apéritives à l'aide d'une poche à douille.

Déposez sur le dessus des dés de tomate.

Décorez éventuellement d'une feuille de basilic.

<http://philomavie.blogspot.com>