

Tomates cerise farcies à la spuma de thon

Ingrédients pour environ 24 tomates cerise :

- 24 tomates cerise
- 80 g de thon en boîte au naturel égoutté
- 120 g de ricotta
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel & poivre
- 1 cuillère à café de jus de citron
- Olives noires dénoyautées

Préparation :

Coupez le sommet des tomates cerise pour en éliminer la partie de peau avec le pétiole.

Videz délicatement les tomates, ôtez-en les graines et égouttez-les sur du papier absorbant (côté peau dessus) pour leur faire perdre le jus.

Egouttez bien le thon, émiettez-le et mettez-le dans un bol.

Ajoutez la ricotta, l'huile d'olive et le jus de citron.

Assaisonnez de sel et de poivre à votre convenance.

Mélangez bien jusqu'à obtenir une farce homogène.

Remplissez chaque tomate de farce à l'aide d'une poche à douille ou d'une petite cuillère.

Déposez vos tomates cerise farcies dans une assiette place.

Coupez les olives en rondelles et déposez-en une sur chaque tomate.

Réservez les tomates cerise au frais jusqu'au moment de servir.

<http://philomavie.blogspot.com>