

Tomates cocktail farcies au chèvre à la sicilienne

Les ingrédients pour une vingtaine de tomates cocktail :

20 tomates cocktail

150 g de chèvre frais (type Petit Billy)

1 c à s de câpres

4 tomates séchées

2 filets d'anchois

4 olives noires

2 c à s d'huile d'olive

3 feuilles de basilic

Du Tabasco ou une petite pincée de piment de Cayenne

Hacher les tomates séchées, les câpres, les anchois égouttées et les olives. Ciseler le basilic.

Ecraser le chèvre à la fourchette et le mélanger avec ces ingrédients. Ajouter l'huile d'olive, quelques gouttes de Tabasco (ou une petite pincée de piment de Cayenne) et le basilic.

Vérifier l'assaisonnement et mettre au frais 2 h minimum.

Prendre les tomates cocktail, couper un chapeau et retirer les pépins. Farcir les tomates, remettre les chapeaux et garder au frais jusqu'au moment du service.

Vous pouvez mettre cette farce au chèvre sur des petits croûtons de pain de campagne grillé, en hiver remplacer les tomates par des feuilles d'endive, bref, à vous de voir les différentes utilisations possibles de cette farce.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>