

Cuillère Tomates et Concombre farcis au fromage frais dans la cuisine de Tell ...



Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn



Les Courses

1 concombre ♥ des tomates cerises
400 g de fromage frais ♥ 1 bouquet de ciboulette ♥ 2 tiges de basilic

2 gousses d'ail ♥ 1 cc de baies roses concassées ♥ sel et poivre



La Préparation

Lavez le concombre, évidez le et coupez le en dés.
Coupez les tomates en 2.
Ciselez la ciboulette et le basilic lavé.

Pelez et hachez l'ail et l'échalote.

Écrasez le fromage à la fourchette.

Salez et poivrez puis ajoutez les herbes, l'échalote et l'ail. Mélangez bien.

Disposez des légumes au choix dans les cuillères et déposez de la crème par dessus.

Parsemez de baies, de ciboulette et de basilic.

Réservez au frais jusqu'au service.



Afin de rendre cette recette ultra rapide, je mélange un peu de fromage blanc (plus léger que la crème) avec du fromage ail et fines herbes acheté au supermarché et j'en dépose un peu au dessus des légumes ...