

## MES TABLES DE FETES



Petits farcis apéro

### Ingrédients

- des tomates cerises
- des petites courgettes
- de la brandade de morue
- de la tapenade verte
- de la tapenade noire
- des miettes de surimi
- 1 boîte de "St Moret" à tartiner
- ciboulette hachée
- basilic haché
- sel, poivre

Pour les petites tomate, c'est très facile, farcissez les de tapenade verte, de tapenade noire et de cette crème :

#### la crème

Mélanger les miettes de surimi avec le St Moret, ajouter du basilic , de la ciboulette, sel et poivre.

A l'aide d'une curette à crustacés ou d'une cuillère pour faire les billes de melon, creuser les tomates et les remplir de la crème puis mettre au frais.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>

## MES TABLES DE FETES



### Pour les courgettes

**Préchauffer le four T 6 (180°)**

**Laver les courgettes et peler les en laissant une bande sur deux de peau, coupez les en tronçons et curer l'intérieur en prenant soin de ne pas percer le fond. Garnir chaque tronçon de brandade de morue et disposer les dans les alvéoles d'un moule en silicone pour petits muffins.**

**Mettre au four pour environ 1/2 h, jusqu'à ce que la brandade soit légèrement colorée. Servir chaud ou tiède.**

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>

## MES TABLES DE FETES



Pour compléter ce plateau j'ai fait des cheesecakes avec le reste de crème au surimi

Mélanger le restant de crème avec 2 ou 3 oeufs, 3 c à soupe de farine, un peu de poudre de piments doux et verser cette préparation dans un moule à minis muffins. Ajouter une demi olive noire dans chaque cheesecake et mettre au four T 6 pour environ 20/25 mn. Servir tiède.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>