



# Tomates farcies au pesto



Ingredients :

- 8 tomates cocktail
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de basilic
- 60 g de pignons
- 2 boules de mozzarella (de préférence de bufflonne et non de vache car celle de bufflonne est plus savoureuse et plus moelleuse que celle de vache)
- 60g de parmesan râpé
- 5cl d'huile d'olive
- du sel et poivre

Pour 8 pièces

10 minutes  
de préparation

- Coupez un chapeau aux tomates et évidez-les avec une cuillère
- Hachez les tiges et les feuilles de basilic. Mixez-les avec l'ail pelé, les pignons, le parmesan, du sel et du poivre en versant l'huile pour obtenir une crème.
- Ajoutez la mozzarella découpée en petits morceaux et mixez en incorporant un petit de son petit lait, jusqu'à obtenir une préparation bien onctueuse.
- Farcissez les tomates du mélange à la mozzarella avec une poche à douille cannelée. Remplacez les chapeaux des tomates et servez !

Et voilà !

Mon cahier d'idées : <http://cahierdidees.canalblog.com/>