

Tomates séchées surprise

Préparation : 15 mn

Cuisson : 3 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

36 pétales de tomates séchées à l'huile d'olive

1 bouquet de basilic

1 gousse d'ail

40 g de pignons de pin

50 g d'olives vertes dénoyautées

1 c à s de câpres

250g de ricotta

120 g de parmesan fraîchement râpé

Poivre

Griller les pignons à sec dans une poêle antiadhésive et les laisser refroidir. Peler et hacher l'ail. Ciseler le basilic. Concasser les olives et les câpres.

Dans un saladier mettre la ricotta avec les pignons, l'ail, les olives, les câpres et les 3/4 du parmesan. Poivrer et mélanger le tout à la fourchette. Façonner 18 boulettes avec ce mélange et les rouler dans le parmesan restant. Garnir 18 pétales de tomates séchées et les recouvrir avec les 18 autres. Maintenir avec une pique en bois. Garder au frais jusqu'au service.

Il est possible pour varier d'ajouter quelques filets d'anchois coupés en petits morceaux au mélange ricotta.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>