

Religieuses tomates-mozza



Préparation : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 tomates bien rondes
4 tomates cerises
250 g de mozzarella
1 pot de pesto
100 g de mascarpone
Sel et poivre du moulin

Creuser délicatement côté pédoncule les tomates rondes pour les évider sans les percer. Saler légèrement l'intérieur et les faire dégorger en les retournant sur du papier absorbant.

Couper la mozzarella en tout petits dés au couteau et les mettre dans un saladier avec le pesto et du poivre. Mélanger.

Remplir les tomates avec ce mélange et les disposer sur le plat de service. Poser dessus les tomates cerises.

Mettre le mascarpone dans une poche à douille cannelée fine et faire des pointes tout autour de la base des tomates cerises. Servir bien frais.

Vin conseillé : un Côtes-de-Provence rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>