



Tomates farcies mignonettes

Ingrédients pour 20 pièces:

20 tomates cocktail (300 g)
1 petite gousse d'ail
1/2 botte de basilic
150 g de fromage frais
1 c à s de lait
sel
poivre

Lavez les tomates cocktail, découpez un petit couvercle et enlevez les graines.

Hachez grossièrement l'ail et le basilic, mélangez avec le fromage frais et un peu de lait et épicez au sel et au poivre. Remplissez les tomates cocktail avec le fromage frais et servez les dans un petit bol avec les olives, les noix et d'autres grignottages.

Temps de préparation: env. 15 minutes

Par pièce:

kJ/kcal: 150/36

protéines: 1,1 g

matières grasses: 3 g

glucides: 1 g