**Tomates cerises farcies au fromage**

temps 15 min

personnes 10

très facile

bon marché

**Ingrédients**

**Nombre de personnes**



400 g de tomate cerise (pas trop petites)

160 g de fromage de chèvre frais

1.6 cuillère d'huile d'olive

1 pincée d'herbes de Provence (fines herbes)

**Préparation**

temps total : 15 min

Préparation : 15 min

1. **Etape 1**

Dans un premier temps, laver les tomates, ensuite couper les queues.

1. **Etape 2**

Couper le haut de chaque [tomate](https://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx) (vous les refermerez une fois farcies), vider les tomates à l'aide d'une petite cuillère.

1. **Etape 3**

Dans un bol, mélanger le [fromage](https://www.marmiton.org/magazine/tout-un-fromage.aspx) avec l'huile d'olive et les aromates (herbes de Provence, fines herbes ou autre...), une fois le mélange terminé en farcir les tomates puis les fermer au fur et à mesure en les piquant avec les pics.

1. **Etape 4**

Mettre au réfrigérateur avant de servir.

1. **Etape 5**

Voila c'est prêt !

**Recette de Mini tomates farcies au crabe**

* Temps de préparation 

25mn

* Temps de cuisson 

0mn

* Temps de repos 

0mn

Les ingrédients

Pour

personnes

* Pour l'étape 1
* Moutarde forte : 10 g
* Jaune(s) d'oeuf(s) : 1 pièce(s)
* Huile d'arachide : 25 cl
* Sel fin : 6 pincée(s)
* Moulin à poivre : 6 tour(s)
* Citron(s) jaune(s) : 1 pièce(s)
* Pour l'étape 2
* Tomate(s) cocktail de 50g : 12 pièce(s)
* Oignon(s) nouveau(x) : 2 pièce(s)
* Ciboulette : 0.25 botte(s)
* Avocat(s) : 1 pièce(s)
* Chair de crabe : 150 g
* Pour l'étape 3
* Ciboulette : 0.25 botte(s)

Descriptif de la recette

* 1. LA PRÉPARATION DE LA MAYONNAISE

Mettre la moutarde dans un bol, puis ajouter le jaune d'oeuf et fouetter le tout. Verser ensuite progressivement l'huile d'arachide tout en mélangeant. Une fois que la mayonnaise est bien ferme, saler et poivrer. Ajouter un filet de jus de citron et mélanger.  
Réserver la sauce au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

* 2. LA PRÉPARATION DES MINI TOMATES ET DE LA FARCE DE CRABE

Couper le chapeau des tomates. Réaliser une assise sous les tomates pour qu'elles puissent bien tenir sur les assiettes. A l'aide d'une paire de ciseaux, vider l'intérieur des tomates puis les disposer la tête en bas sur du papier absorbant.  
Ciseler finement la ciboulette. Laver les oignons nouveaux, éliminer la partie verte (cive) et ciseler le bulbe.  
Dénoyauter l'avocat et retirer la peau, puis couper la chair en petits dés et la parsemer de jus de citron.  
  
Dans un saladier, réunir la chair de crabe bien égouttée, la mayonnaise, l'avocat en dés, l'oignon nouveau ciselé et la ciboulette ciselée.

* 3. LA FINITION ET LE DRESSAGE

Garnir généreusement les tomates de farce de crabe, puis les disposer sur un plat de service et les décorer de brins de ciboulette.

Le + du Chef

«Pour apporter une touche un peu plus pimentée à vos mini tomates, ajoutez quelques pincées de piment d'Espelette.»