



MINI TOMATES FARCIES ET TOASTS DE CONCOMBRE AUX « RILLETTES » DE DELICE DE POULET DORE AU FOUR

Pour 6 personnes — Préparation : 30 min. — Cuisson : 0 min.

Ingrédients :

- 6 petites tomates "grappe"
- ½ concombre
- 6 tranches de Délice de poulet Doré au four ISLA DELICE
- 300 g de fromage frais
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Lavez les tomates, le ½ concombre et essuyez-les dans du papier absorbant.
 - Retirez des chapeaux aux tomates. Pelez le concombre partiellement (une bande de peau sur deux). Coupez le concombre en rondelle de 5 mm environ.
 - A l'aide d'une cuillère à café, videz les tomates.
 - Coupez les tranches de Délice de poulet Doré au four ISLA DELICE en lanières et mixez-les finement.
 - Dans un saladier, mélangez le Délice de poulet Doré au four ISLA DELICE haché et le fromage frais à l'aide d'une fourchette. Salez.
 - Garnissez les tomates de ce mélange et tartinez-en également les rondelles de concombre.
- Dégustez en entrée avec une salade verte.