



TOMATES CERISES FARCIES AU PÂTE DE FOIE DE VOLAILLE, BASILIC ET PIGNONS

Pour 6 personnes — Préparation : 35 min. — Cuisson : 0 min.

Ingrédients :

- 24 tomates cerises
- 160 g de Pâté de foie de volaille ISLA DELICE (soit 1 barquette)
- 10 brins de basilic frais
- 50 g de pignons

Préparation :

- Retirez les chapeaux (que vous garderez) des tomates cerises, évidez-les soigneusement à l'aide d'un petit couteau à bout rond pour ne pas risquer
 - Récupérez la chair des tomates.
 - Lavez le basilic, séchez-le, effeuillez-le et ciselez-le. Mixez-le avec la chair des tomates.
 - Dans une assiette creuse, mélangez à l'aide d'une fourchette, le Pâté de foie de volaille ISLA DELICE, et la préparation tomates basilic, jusqu'à obtenir une texture à peu près uniforme.
 - Garnissez les tomates de ce mélange. Déposez des pignons par dessus et refermez avec les chapeaux. Disposez les tomates sur un plat de service et dégustez en amuse bouche entre amis