

## BONBONS DE TOMATE ET CREME DE CHAOURCE



8 PERSONNES

🕒 Préparation : 20 min

- 20 tomates cerise
- ¼ de Chaource de 250 g
- 40 g de fromage blanc
- 10 g de pignon de pin
- 1 branche de basilic
- Sel, poivre



### CONSEILS & ASTUCES

Pour une version plus exotique, vous pouvez remplacer les pignons de pins par des raisins et le basilic par un peu de curry.

Bouchées

1. Enlevez la croûte du Chaource, écrasez-le à la fourchette puis ajoutez le fromage blanc.
2. Hachez les pignons de pins et ciselez les feuilles de basilic, ajoutez le tout à votre crème de Chaource puis assaisonnez
3. Lavez les tomates, coupez très légèrement le fond pour qu'elles tiennent à plat puis les chapeaux.
4. Evidez vos tomates cerises puis garnissez-les avec la crème de Chaource.
5. Remettez les chapeaux pour plus d'esthétique et servez bien frais.

