

TOMATE CERISE FARCIE À LA CRÈME AU JAMBON DE PARME ET AU PECORINO



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et persil 1100g

INGRÉDIENTS

10



250 g de jambon de Parme en tranches
500 g de tomates cerises à l'aigre-douce Bresc, ail et persil
125 g de fromage crémeux
125 g de mayonnaise
125 g de pecorino râpé
13 g de persil haché
13 g d'oignon de printemps émincé
5 g de poudre de tomate
sel et poivre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Enfourner les tranches de jambon de Parme 5 minutes dans un four à 200 °C. Laisser refroidir et mélanger finement au robot culinaire. Égoutter les tomates cerises à l'aigre-douce et les sécher avec du papier absorbant. Mélanger la mayonnaise avec le fromage crémeux et le pecorino, y ajouter le persil haché, saler et poivrer. Avec une poche à douille, verser la crème dans les tomates. Garnir avec l'oignon nouveau et la poudre de tomate.