

## Petites cuillères de tomates concassées



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 4 personnes

**Préparation :** 10 mn

**Cuisson :** 20 mn

*Cette recette peut être servie en apéritif ou en entrée.*

### Ingrédients

- pour de cuillères apéritives :
- 3 tomates
- 2 cs de sucre
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cc de paprika
- gingembre - en poudre
- ciboulette
- 1 oignon
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Pelez les tomates et coupez-les en cubes très fins.
- 2 Emincez l'oignon, puis faites-le revenir dans une casserole avec l'huile d'olive.
- 3 Ajoutez les tomates concassées, le sucre, le paprika et le gingembre. Salez et poivrez.
- 4 Faites cuire 15 minutes et laissez refroidir.
- 5 Garnissez les cuillères de tomates concassées et décorez-les avec de la ciboulette ciselée.

Proposé par



#### lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

