

Tomates cerises farcies à la feta



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 10 personnes

Préparation : 25 mn

Les enfants (et les grands) vont se régaler ! Et en plus c'est facile à faire.

Recette proposée par : Julianna Villevaud

Ingrédients

- 20 tomates-cerises
- 100 g de feta
- 10 olives noires
- 1 cs de sucre
- huile d'olive
- 3 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 cc de piment rouge fort (en poudre)
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre
- cure-dents

Préparation

- 1 Coupez la feta en cubes, de telle sorte qu'ils puissent rentrer dans les tomates-cerises.
- 2 Mettez-les dans un bol avec 2 branches de thym, le laurier, la gousse d'ail pelée et coupée en lamelles et le piment. Couvrez largement d'huile d'olive et laissez macérer.
- 3 Lavez les tomates-cerises, coupez-les en deux et réservez les chapeaux. Retirez les graines des autres parties.
- 4 Placez les tomates dans une jatte et ajoutez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, du sel, le sucre et le reste de thym émietté.
- 5 Tournez-les délicatement dans le mélange et laissez macérer 1 heure.
- 6 Coupez en quatre les olives.
- 7 Egouttez la feta et les tomates.
- 8 Placez un morceau d'olive et de feta dans la tomate. Recouvrez le tout du chapeau de la tomate, puis piquez avec un cure-dent.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

