



Collations

Tomates cerise farcies au guacamole et aux amandes rôties

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 tomates cerise
1/2 avocat
1 cuillère à soupe de fromage à la crème
1 brin d'aneth
50 grammes d'amandes effilées
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
poivre de cayenne (naar smaak)
poivre
sel

Méthode de préparation

Retirez la chair de l'avocat et mixez-la lisse avec le fromage à la crème, l'huile d'olive et l'aneth. Assaisonnez avec poivre de Cayenne, poivre et sel. Rôtissez les amandes effilées dans une poêle sèche.

Coupez le chapeau des tomates cerise et enlevez-en prudemment la chair. Farcissez les tomates avec la crème d'avocat et déposez-les sur des cuillères.

Saupoudrez les tomates avec un peu d'amandes rôties et éventuellement encore un peu de poivre de Cayenne. Décorez avec une branche d'aneth.

