

APERÔ FRAICHEUR

Pour 4 personnes

Petites tomates fourrées : temps de préparation : 15 mn

Roulés multicolores : temps de préparation : 20 mn



Ingrédients

Petites tomates fourrées

250 g de fromage frais
20 tomates cerises de couleur
1 petite boîte de maquereaux au vin blanc
1 échalote finement ciselée
1 petite gousse d'ail pressée
10 branches de persil finement ciselé
20 brins de ciboulette finement ciselée
Baies roses poivre et sel broyés ensemble

Roulés multicolores

250 g de fromage frais
1 petite boîte de sardines au citron
Les zestes d'un demi-citron
1 petit bouquet d'aneth fraîche ciselée
1 petite boîte d'œufs de saumon
1 cuillère à soupe de petits dés de poivron rouge
1 grande carotte
1 courgette jaune
Pics en bois
Poivre et sel

Petites tomates fourrées

Mélangez dans un bol, le fromage frais, le maquereau, l'échalote, l'ail, le persil, la ciboulette et le sel au baies roses.

Lavez et coupez les petites tomates, avec une cuillère parisienne, évidez chacune d'elles, les remplir de préparation fromagère et remettre leur chapeau.

Roulés multicolores

Mélangez dans un bol, le fromage frais, les sardines égouttées, les zestes de citron et l'aneth. Salez et poivez, mélanger à nouveau.

Lavez et coupez à la mandoline, la carotte et la courgette jaune.

Posez une lamelle de chaque, l'une sur l'autre, ajoutez une petite cuillère de préparation fromagère sur l'une des extrémités et roulez. Maintenir avec un pic en bois.

Terminez avec des œufs de saumon ou de petits morceaux de poivron et quelques pluches d'aneth.

Astuce : présentez le reste de vos préparations fromagères dans de petits bocaux, elles sont excellentes à tartiner sur une simple tranche de pain frais.