**Apéro fraîcheur**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**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 boite 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 boite de sardines au citron

Les zestes d’un demi-citron

1 petit bouquet d’aneth fraiche ciselée

1 petite boite 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 poivrez, 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.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**